

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z SEREM BRIE, PANCETTĄ I



- 10 ziemniaków Aviko Jacket Potatoes
- 30 plastrów pancetty
- 300 g sera brie, w plastrach
- 10 g posiekanej pietruszki

Marmolada:

- 50 g masła
- 2 czerwone cebule, pokrojone w talarki
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1 łyżeczka czerwonego octu

Ziemniaki w mundurkach z serem brie, pancettą i marmoladą z czerwonej cebuli

Przygotuj Jacket Potatoes zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Grilluj pancettę, aż się ładnie przyrumieni. Ziemniaki natnij na pół i ułóż na nich plastry sera brie. Zapiekać w piekarniku przez 2 minuty, aż ser się rozpuści. Dodaj plasterki pancetty, porcję marmolady i posyp natką pietruszki.

Marmolada: Roztop masło w rondlu, dodaj plasterki cebuli i smaż przez 5 minut. Dodaj ocet winny i cukier i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut, regularnie mieszając, aby zapobiec przypaleniu się cukru.

Dobra rada:

Dodaj wingrona lub szalotki zamiast marmolady, aby uzyskać zdrową, wiosenną opcję. Użyj lokalnego sera, aby "podkreślić" smak.



Podane z uśmiechem!