

# Bökunarkartöflur með rjómaostfyllingu

Þessi réttur hentar vel með öllum steikum.

Hráefni

8 forsoðnar bökunarkartöflur frá Þykkvabæjar.

150 gr. rjómaostur.

1 peli rjómi.

2 tsk. Season All krydd.

Bakið bökunarkartöflurnar þannig að til hægara sé að ná innan úr þeim skerið þunnan hatt ofan af kartöflunum, skafið innan úr þeim og setjið í hrærivélarskál, bætið við rjómaostinum, kryddinu og rjómanum og hrærið vel saman.

Innihaldinu er svo sprautað í tómar kartöfluskelarnar og bakað við 220 C í 20 mín. eða þar til kartöflurnar eru fallega gullbrúnar.