

# Bakaðar grillkartöflur með beikonfyllingu

Uppskriftin er fyrir 4

Hráefni

4 stk. Þykkvabæjar Grillkartöflur 4 sneiðar beikon 50 g rjómaostur 50 g rifinn brauðostur salt og pipar

Penslið kartöflurnar með olíu og stingið gat á híðið með prjóni, bakið við 200°C í 20 mín.

Látið þær kólna aðeins, skerið lok ofan af kartöflunum, holið þær að innan með skeið og látið kartöflumaukið í skál. Steikið beikon pönnu og skerið það svo í bita. Blandið rjómaostinum og beikoninu saman við kartöflumaukið og kryddið með salti og pipar. Fyllið kartöfluskeljarnar með fyllingunni og stráið rifna ostinum yfir. Bakið í 15 mínútur í ofni (175°C).