

Fylltar kartöflur m/bacon og vorlauk

Uppskriftin er fyrir 4

stk. Þykkvabæjar Grillkartöflur 4 sneiðar beikon 1 stk. vorlaukur (saxaður) 1 stk. rauðlaukur (saxaður) 1 stk. rauð paprika (söxuð) tsk. paprikuduft 2 msk. sýrðar, saxaðar agúrkur 1 msk. sætt sinnep salt og nýmalaður pipar 50 g mozarella ostur 1 dl sýrður rjómi msk. dijonsinnep

Matreiðsla

Bakið kartöflurnar í 15 mín við 200°C.

Bakaðar kartöflurnar skornar í tvennt og skafið innan úr þeim. Beikonið er steikt á pönnu ásamt grænmeti, kryddað með salti og pipar og síðan kælt. Þessu er hrært saman við sýrðan rjóma, kartöflumaukið, sýrðu agúrkurnar og kryddinu stráð yfir. Þetta er sett á kartöflurnar og mozarella ostinum stráð yfir. Kartöflurnar eru síðan hitaðar upp 200°C heitum ofni í 10-15 eða þar til osturinn er orðin gullin brúnn.