

## Fylltar kartöflur með osti

Uppskriftin er fyrir 4

8 stk. Þykkvabæjar Grillkartöflur 4 msk. smjör 2 stk. eggjarauður 1/2 dl rjómi salt og pipar 1/4 tsk. múskat, rífið eða duft ca 100 g rífinn ostur paprikuduft

Bakið Grillkartöflurnar í 200°C heitum ofni í 10 mín. Skerið lok af þeim langsum og skafið innan úr þeim með skeið. Maukið með eggjarauðum, heitum rjóma, kryddi og smjöri í skál þar til blandan hefur samlagast. Setjið með skeið í kartöflubátana, stráið rífnu ostinum yfir og svo paprikudufti. Bakið við 200°C þar til kartöflurnar eru orðnar vel brúnar.