

Sajttal töltött burgonya szalonnaburokban sütve



Hozzávalók:

8 közepes nagyságú, héjában főtt, meghámozott („A” jelzésű) burgonya, só, őrölt fekete bors, 24 szelet füstölt sajt (lehet másféle jól olvadó sajt is), 16 vékony szelet (25 dkg) húsos szalonna (sliced bacon), 2 evőkanál olaj

1. A burgonyákat lapjában 4 részre vágjuk, majd a szeleteket, miután kissé megsóztuk, megborsoztuk, úgy illesztjük újra egymásra, hogy mindegyikbe behajtogatunk 1-1 sajtszeletet.
2. Az így előkészített burgonyákat 2-2 szelet szalonnával körbetekerjük, a biztonság kedvéért fogvájóval rögzítjük. Olajjal kikent tepsibe rakjuk és közepesen forró sütőben kb. 15 percig sütjük. Ezalatt a szalonna ropogósra sül, a sajt pedig megolvad benne és a burgonya is átforrósodik.
3. Minden tányérra 2-2 töltött krumplit fektetünk és friss salátát kanalazunk mellé.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (saláta nélkül): 950 kcal