ВЕЧЕРЯ

Пълнени картофи с извара и копър



Обелени картофи, изпечени до мекота и напълнени с извара, копър и малко кашкавал. Лесна вечеря за цялото семейство, която се нарязва на меки хапки за детето.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 45 мин **Общо:** 60 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 4 средни картофа (около 600 гр.)
- 150 гр. извара
- 30 гр. кашкавал
- 1 с.л. краве масло
- 2 с.л. зехтин
- 2 с.л. ситно нарязан пресен копър
- 1 малка скилидка чесън
- Щипка сол (по желание)

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 200°C и застелете тава с хартия за печене.
2. Обелете картофите и ги разрежете на половинки по дължина.
3. Подредете половинките в тавата с разреза нагоре и ги намажете от всички страни със зехтина.
4. Покрийте тавата с фолио и печете 25-30 минути, докато ножът влиза лесно в картофите.
5. Оставете ги 5 минути и изгребете средата с малка лъжичка, като оставите стена около 1 см.
6. Намачкайте изгребания картоф с маслото до пюре без бучки.
7. Настържете кашкавала и чесъна на ситно.
8. Добавете към пюрето изварата, половината кашкавал, чесъна, копъра и солта и разбъркайте до мека смес.
9. Напълнете картофените половинки със сместа и поръсете отгоре с останалия кашкавал.
10. Печете без фолио още 15 минути, докато кашкавалът хване светлозлатист цвят.
11. Оставете да се охладят 10 минути и нарежете една половинка на малки хапки около 1,5 см за детето.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 1 ден.
- Преди повторна консумация затоплете във фурна на 180°C за около 10 минути.

Съвети

- Сол слагайте съвсем малко или никак, защото кашкавалът, маслото и копърът дават достатъчно вкус.
- Поднесете със задушени моркови за пълна вечеря.
