

Πατάτες Γεμιστές με ζαμπόν και τυρί

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Τοποθετούμε 6 πατάτες κανονικού-μεγάλου μεγέθους σε ένα ταψάκι. Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο από πάνω τους. Στην συνέχεια ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε στον φούρνο στους 170 βαθμούς για 45 περίπου λεπτά.



Βγάζουμε από τον φούρνο τις πατάτες και κόβουμε εγκάρσια το πάνω μέρος της κάθε πατάτας (περίπου στο 1/4 του ύψους της), όπως φαίνεται στο βίντεο και τα βάζουμε στην άκρη. Στην συνέχεια με ένα κουταλάκι και αφαιρούμε το εσωτερικό της κάθε πατάτας και το τοποθετούμε σε ένα μπολ, όπου με το κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια.

Στην συνέχεια, σπάμε 4 αυγά σε ένα μπολ, προσθέτουμε την πατάτα από το άλλο μπολ μας, ρίχνουμε λίγο ζαμπόν, το οποίο το έχουμε ψιλοκόψει. Επιπλέον, προσθέτουμε ένα κόκκινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, λίγο μαϊντανό και ανακατεύουμε ελαφριά, όπως φαίνεται στο βίντεο.

Στην συνέχεια, γεμίζουμε την κάθε πατάτα που είναι στο ταψί με την γέμιση που μόλις φτιάξαμε. Έπειτα παίρνουμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε σε ένα πυρέξ. Προσθέτουμε πάνω από κάθε γέμιση τριμμένο τυρί, δικής μας προτίμησης και

τοποθετούμε στον φούρνο στου 170 βαθμούς για 10 περίπου λεπτά.

Το αποτέλεσμα θα σας εκπλήξει. Μαζί με μία σαλάτα, όχι μόνο θα χορτάσετε αλλά θα γίνει ένα από τα αγαπημένα σας πιάτα!

Δείτε το βίντεο με την εκτέλεση εδώ

<https://www.facebook.com/watch/?v=1829614877166418>

Πηγή: xryssyntages.gr