



У крупной картофелины срезать доньшко, разрезать ее на толстые пластинки, не прорезая до конца. Промыть под струёй воды, посушить на полотенце. Поставить ненадолго в микроволновую печь, примерно на 6-7 мин. Промазать оливковым маслом, посолить. Смешать панировочные сухари с тёртым пармезаном, паприкой, любым тёртым сыром (можно Чеддер) и чесноком. Добавить в смесь оливковое масло. Полученной пастой начинить все слои картошки. Поставить минут на 10 в горячую духовку (220 градусов). Украсить зеленью. Посыпать мелко порезанным беконом.

Состав:

- Крупный картофель
- Пармезан
- Любой твёрдый сыр
- Панировочные сухари
- Паприка
- чеснок
- Бекон
- Оливковое масло
- Зелень

- Соль, перец по вкусу

Рецепт предоставлен сайтом nashkotyol.ru