

Cartofi umpluti cu brinza si piept de pui

Cartofi umpluti cu brinza si piept de pui

Ingrediente :

4-8 cartofi mari, 400 g brinza de vaci, 100 g brinza de burduf, 100 g piept de pui fiert, 2 galbenusuri, o lingura de verdeata tocata, sare, piper, 2-3 frunze de salata verde

Preparare :

Cartofii se fierb in coaja circa 30 de minute (in apa de fiert se poate adauga o lingurita de concentrat pentru supa de legume - cartofii vor fi mai aromati). Se zdrobeste brinza de burduf cu o furculita si se amesteca bine cu brinza de vaci bine stoarsa. Pieptul de pui se taie cubulete mici si se incorporeaza in brinza, impreuna cu galbenusurile de ou. Se condimenteaza dupa gust. Cartofii putin raciti se cojesc si se taie in doua pe lung. Se scobesc de miez dar nu in intregime, iar miezul se incorporeaza, dupa ce este zdrobit cu furculita, in masa de brinza. Se umplu jumatatile de cartofi cu compozitia de brinza si se pun intr-o forma termorezistentă unsa cu unt. Se dau la cuptorul incins la 220 grade Celsius, pe gratarul de jos, circa 10-15 minute, pina cind se rumenesc usor. Se scot si se aseaza pe o farfurie ornamentata cu frunze de salata, se garnisesc cu verdeata tocata si se servesc

imediat.