




# Cartofi umpluti la cuptor cu garnitura de pui



## Ingrediente

Cartofi - 1 kilogram  
Sunca - 200 de grame  
Cascaval - 150 de grame  
Oua - 3 bucati  
Smantana - 200 de grame

 90 de minute  5 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Cartofii se curata si se pun la copt pe gratarul aragazului. Intre timp sunca se taie cubulete, iar cascavalul se rade. Cand sunt copti cartofii se scot din cuptor, se taie in doua si se scobesc cu o lingura in asa fel incat sa nu rupem coaja.
2. Miezul se zdrobeste cu ustensila de piure, se adauga sunca, cascavalul, oul, smantana si se condimenteaza. Se amesteca toate, dupa care umplem toate cojile cu aceasta compozitie. Deasupra se presara putin cascaval ras si se dau la cuptor pentru 15-20 minute pana se rumenesc. Sunt foarte buni serviti cu smantana, iar pentru garnitura vom folosi pui, preparat dupa cum ne place.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>