

# Cooking at Home *with* City Catering

## 'Ziemniaki w Mundurkach' z Tuńczykiem i kukurydzą

Czas przygotowania: 5 minut / Czas gotowania: Półtorej godziny

4  
Porcje

### Składniki

- 4 x duże ziemniaki do pieczenia
- 185g tuńczyka, odsączonego z wody
- 200g startego sera
- 25g masła
- 100g czerwonej cebuli, cienko pokrojonej
- 100g kukurydzy





## Przygotowanie

1. Umyć ziemniaki, wytrzeć i przekuć dookoła widelcem.

### 2. PIECZENIE W PIEKARNIKU:

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Należy położyć ziemniaki prosto na tacy w piekarniku i piec przez godzinę, a nawet do 1,5h w zależności od rozmiaru ziemniaków. Ziemniaki powinny być miękkie w środku z chrupiącą skórą.

### GOTOWANIE W MIKROFALI:

Ziemniaki należy położyć na talerzu i wstawić na 12 minut, przekręcając ziemniaki na drugą stronę po 6 minutach. Jeżeli po 12 minutach, ziemniaki dalej będą twarde w środku, kontynuować grzanie w odstępach jednonumitowych aż będą miękkie. Przy gotowaniu tylko jednego ziemniaka, należy nastawić mikrofałę na 7 minut, nie 12.

**UWAGA: ZIEMNIAKI BĘDĄ BARDZO GORĄCE.  
NALEŻY UZYWAĆ RĘKAWICZEK DO PIEKARNIKA.**

3. Po ugotowaniu ziemniaki przekroić wzdłuż na pół. Łyżką przełożyć środek ziemniaka do dużej miski. Należy odłożyć skórki ziemniaczane na bok.

4. Za pomocą widelca wymieszać miękkie ziemniaki z masłem i 2/3 startego sera na gładką masę.

5. Do miski z ziemniakami i serem wrzucić tuńczyka, drobno pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę i kukurydzę. Należy mieszać widelcem.

6. Włożyć masę z powrotem do skórek z ziemniaków i umieścić je na blasze piekarnika i posypać ziemniaki resztą startego sera.

7. Tak przygotowane połówki piec w piekarniku przez 15-20 minut aż nabiorą złotawy kolor.

8. Podać razem z sałatką.

