Состав:

4 крупные картофелины

300 г грудинки (варено-копченой)

2 луковицы репчатого лука

50 г сливочного масла

черный молотый перец

соль

Дополнительно потребуется:

фольга

Рецепт запеченного картофеля с грудинкой:

Картофель промыть, обсушить, завернуть в фольгу и поместить в предварительно разогретую до 190 - 200 градусов духовку. Выпекать в течение 1 часа. Готовность картофеля проверить при помощи вилки – наколоть вилкой самый крупный картофель и, если картофель прокалывается легко, значит он готов.

Для приготовления начинки грудинку нарезать тонкими и длинными полосками и обжарить на сковороде (как правило, без добавления масла, поскольку во время готовки из грудинки будет вытапливаться жир, которого хватит и на обжаривание лука), затем грудинку выложить. Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и обжарить на оставшемся от жарки грудинки жире до золотистого цвета (при необходимости добавить растительное масло). Лук смешать с обжаренной грудинкой.

Горячий картофель развернуть и разрезать пополам. При помощи чайной ложки аккуратно вырезать сердцевину из каждой половинки картофеля (примерно на расстоянии 5 мм от края) и аккуратно размять, не вынимая ее из картофеля, при помощи ложки. Добавить небольшой кусочек сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу и аккуратно перемешать.

На каждую половинку картофеля сверху выложить начинку из грудинки с луком.

Приятного аппетита!