

## Цъфнали картофи с плънка - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов  
Пон., 07 Октомври 2013 07:00

---



**Ако искате да сготвите бързо и вкусно**, запретвайте ръкави. **Това е вашата есенна рецепта** . Освен със

своите вкусови качества – рецептата се отличава и с атрактивен външен вид, а това я прави подходяща за малки деца и гости,  
**които трябва да впечатлите**

### Нужни продукти:

- 8 средноголеми картофа
- 1 голяма глава лук
- 250 грама кайма
- 8 супени лъжици доматиено пюре
- 1 кутия боб с доматиен сос – около 400 гр
- 1 чаена лъжица чили или лют червен пипер
- 200 грама домати – нарязани на дребно, най-добре чери, нарязани на две
- 1 връзка пресен лук (или праз)
- 8 лъжици заквасена сметана



Измийте добре картофите. С остър нож срежете на кръст горната им част като разрезът трябва да стига до средата на картофа. Изсипете една лъжица зехтин в шепа и разнесете добре по картофа. Поставете го в тавата и пръснете щипка сол в частта на кръстовия разрез. Повторете упражнението и с другите земни дарове. Метнете ги в предварително загрята фурна на 180 градуса.

Нарежете лука на дребно и го запържете в дълбок съд. Добавете каймата. След като и тя се запържи прибавете пюрето, боба от консервата, чилито и чаена чаша вода. Малко преди да е готов соса добавете прясното домати и пресния лук.

## Цъфнали картофи с плънка - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов

Пон., 07 Октомври 2013 07:00

---



След като картофите придобият загар, извадете ги, проверете дали са запечени добре като ги боднете с вилка или нож. Ако са, преместете ги в съд за сервиране и ги натиснете с кърпа по краищата, така че разрезът да се разтвори. Сложете по един черпак от соса върху всеки картоф. Завършете порцията с лъжица заквасена сметана и върху нея поръсете пресен лук или праз.



**Бон апети!**

*За fortisimo.eu – Стоян Стоянов*