

Фаршированный картофель



На 100 грамм:
Калорийность: **146,05 ккал.**
Белки: **5,57 г.**
Жиры: **8,07 г.**
Углеводы: **12,71 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/farshirovannyj-kartofel/>

Ингредиенты:

- картофеля — 6 шт
- лука репчатого — 1 шт
- петрушки — по вкусу
- ветчины — 150 г
- масла сливочного — 1 ст. л
- соли
- молотого черного перца, чили — по вкусу
- сыра твердого (тертый) — 50 г
- муки — 1 ст. л
- яйцо
- лука зеленого — по вкусу

Приготовление:

Варим картошку в шкурке и очищаем.

Зелень нашинковать. Лук и ветчину порезать на кубики.

На сковороде разогреть сливочное масло, добавить лук и ветчину, обжарить.

Для начинки смешиваем: обжаренные ветчину с луком, нарезанную зелень и сыр.

Разрезаем картошку на две части, удаляем середину делая в картофеле ямку, вырезанную серединку режем на кубики, смешиваем с ветчиной и сыром, солим, перчим.

Выкладываем начинку в ямки в картофеле и соединяем обе части, обваливаем в панировке, потом в яйце, и снова в панировке. Жарим во фритюре до карамельного цвета.