



Täytetyt uuniperunat

Aineet: 4 isoa rosamunda perunaa
1 tl hienonnettua timjamia
100 g kylmäsavustettua pekonia
1 sipuli
1 tl voita
1 dl smetanaa tai kermaa
2 valkosipulin kynttä
suolaa, valkopippuria
1 dl emmental-juustoraastetta

Valmistus: Pese perunat huolellisesti ja pistele ne haarukalla. Kypsennä perunat uunissa +180 asteessa kypsiksi (noin 40 minuuttia). Leikkaa pekoni pieniksi kuutioiksi ja paista ne kuumalla pannulla voissa. Lisää pannuun hienonnettu sipuli ja paista vielä hetki. Kaada paistos siivilään ja valuta ylimääräinen rasva pois. Leikkaa kypsistä perunoista "hattu" pois ja koverra sisus pienellä lusikalla. Lisää perunan sisuksen joukkoon pekoni-sipuliseos, timjami ja valkosipulilla maustettu smetana. Mausta täyte suolalla ja jauhetulla valkopippurilla ja täytä koverretut perunat seoksella. Laita perunoiden päälle juustoraaste ja kuorruta perunat +250 asteessa kunnes pinta on hieman ruskistunut. Tarjoa lammaspastin lisänä tai erillisenä iltaruokana.