



SEROWE ZIEMNIAKI HASSELBACK



Categories: [Bez kategorii](#)

Ilość Etapów przygotowań 10 | **Krok 1** W

dużej misce wymieszaj mąkę i sól. Dodaj drożdże, ciepłą wodę i oliwę z oliwek.

Mieszaj składniki aż do uzyskania elastycznego ciasta. | **Krok 2** Przenieś ciasto na stolnicę oprószoną mąką i ugniataj je przez około 10 minut, aż będzie miękkie i sprężyste. | **Krok 3** Przykryj ciasto czystym ręcznikiem kuchennym lub folią spożywczą i

pozostaw je do wyrośnięcia przez około godzinę, aż podwoi swoją objętość. | **Krok 4** Ugniatamy ponownie wyrosłe ciasto przez kilka minut. | **Krok 5** Podziel ciasto na dwie części oraz rozwałkuj każdą część na prostokąt o grubości około 0,5 cm. | **Krok 6**

Na pierwszym prostokacie układamy połowę sera mozzarella i połowę salami. Przykrywamy drugim prostokatem ciasta i delikatnie dociskamy brzegi aby zamknąć nadzienie w środku. Możemy także zrobić dekoracyjne naciecia na górze scaccii za pomocą noża | **Krok 7** Przelewamy scaccie na blaszkę wyłożoną¹ papierem do pieczenia |

Krok 8 Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni Celsjusza (180 stopni Celsjusza jeśli używasz termoobiegu) | **Krok 9** Wstawiamy scaccie do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez około 30-35 minut, aż stanie się złocista i chrupiąca. |

Krok 10 Po upieczeniu wyjmujemy scaccie z piekarnika i pozostawiamy chwilę do ostudzenia przed pokrojeniem na porcje. |

OPIS

Czy kiedykolwiek zastanawiałeś się, jak połączyć w jednym daniu wyjątkowy smak sera żółtego i chrupiące ziemniaki? Przedstawiam Ci przepis na serowe ziemniaki hasselback - uczta dla podniebienia, która zachwyci Twoje kubki smakowe!

To danie ma swoje korzenie w Szwecji i jest znane ze swojego niepowtarzalnego wyglądu. Każdy ziemniak jest starannie nacięty, a następnie naszpikowany startym serem żółtym i rozpuszczonym masłem. Po upieczeniu w piekarniku staje się złocisty i aromatyczny.

Mój pierwszy kontakt z tym daniem był absolutnym przeżyciem kulinarnej ekstazy. Gdy tylko serowe ziemniaki hasselback trafiły na mój talerz, zapach świeżo wypieczonego sera rozniósł się po całej kuchni. A gdy wszedłem w ich smakowity świat... to było coś niesamowitego! Rozpuszczający się ser o delikatnym posmaku słoności doskonale komponował się ze słodkim wnętrzem pieczonego ziemniaka. Chrupiąca skórka dodawała tego niezbędnego kontrastu teksturalnego.

Zapewniam Cię, że przygotowanie tych serowych pychotek jest proste jak nigdy dotąd. Wystarczy kilka składników i minimalny wysiłek, aby stworzyć danie, które porwie Twoje podniebienie w każdym kęsie.

Czy jesteś gotowy na przygodę smakową? Spróbuj serowych ziemniaków hasselback i pozwól swoim zmysłom doświadczyć prawdziwego rajskiego smaku!

DODATKOWE INFORMACJE

Składniki	100 g sera żółtego, startego, 2 łyżki masła, rozpuszczonego, 4 duże ziemniaki, Opcjonalnie: posiekana świeża pietruszka lub szczypiorek jako dekoracja, Sól i pieprz do smaku
Sprzet	deska do krojenia, Drewniane pałeczki (np. chopsticki), Mała miseczka, Naczynie żaroodporne lub forma do pieczenia, Nożyk kuchenny, Piekarnik
Alergeny	Nie
Składniki listing	pieprz, sól, masło, pietruszka, ser żółty, szczypiorek, ziemniaki
Trudność	średni
Porcje	4
Przygotowanie (min.)	50
Czas gotowania	50
Całkowity czas	100
Kaloryczność (kcal)	2060
białka	82
tłuszcze	69
węglowodany	277
błonnik	15
cholesterol	95.0

Dianagotuje.pl