

Cartofi umpluti cu telemea

Ingrediente

6 cartofi
300g telemea de vaca
50g gris fiert in 150ml lapte
1 ou
1 lingura unt
2-3 rosii
1 legatura marar
sare

Preparare

Pui cartofii la fiert in coaja, iar dupa racire ii cureti de coaja si ii tai in doua pe lung. Scobesti cartofii cu lingurita si miezul cartofului il zdrobesti bine cu telul. Adaugi telemeaua, mararul tocat marunt, oul si sarea dupa dorinta, amesteci bine. Cu aceasta compozitie umpli cartofii, dupa care ii pui intr-o tava unsa cu unt. Dai la cuptor pentru 15 minute. Ornezi cu felii subtiri de rosii.