Bagte Kartofler med skinkefyld.:

(T. 4 pers.)

8 stk. bage kart. - Fyld: 1. lille bk. Champignon 1. Pore 1. Sp.sk. Olie,

2 tsk. Oregano 300 gr. Kogt røget skinke.

Dressing: 2 dl. Ylette, 1 lille hakk. Løg, 1 tsk. paprika, salt, peber.

Kartoflerne vaskes godt og bages i ovnen 1 time ved 200 ¤C, Champignon og porre,

skær dem i skiver og svits i olien. Tilsæt oregano og smag til med salt og peber. -

Skær skinken i små tern.- Rør dressingen sammen,

skær et kryds i kartoflerne og pres siderne ind, så kartoflerne åbne sig. -

Fordel fyld og dressing i kartoflerne. -

Server med en salat af finsnittede gullerod, hvidkål og lucernespirer.

¤¤¤