Лодочки из картошки в мундире Ингредиенты: - 8 крупных картофелин - 200 гр ветчины - 150 гр твердого сыра - 1 стакан сметаны любой жирности - 1/2 луковицы - 1/2 пучка укропа - 1/2 пучка петрушки - соль - молотый перец по вкусу Приготовление: 1. Картофелины хорошо моем и отвариваем в мундире, охлаждаем и чистим. 2. Далее разрезаем каждую картофелину пополам вдоль и осторожно вынимаем мякоть ложкой из серединки. 3. Ветчину и лук мелко нарезаем, сыр натираем на крупной терке, зелень мелко рубим и смешиваем с мякотью картофеля вынутой ранее. 4. Все это смешиваем, заправляем сметаной, по вкусу солим и перчим. 5. Затем в каждую "лодочку" из картошки накладываем эту массу. 6. Лодочки ставим в духовку на 220-250 градусов и запекаем примерно полчаса. 7. Такие "лодочки" из картошки в мундире подаются как в горячем, так и холодном виде. 

[](http://www.odnoklassniki.ru/dk?cmd=PopLayerPhoto&st.layer.cmd=PopLayerViewAltGroupPhotoStickyOuter&st.layer.revNav=off&st.layer.showNav=on&st.layer.type=GROUP&st.layer.navStartPhotoId=536807424580&st.layer.photoId=536807424580&st.layer.ssif=off&st.layer.happening=off&st.layer.se=off&st.layer.limitedUi=false&st.layer.photoAlbumId=nfkennhlxmvumsuqzd0rnukrzrpgnjnusdpvm&st.cmd=altGroupMain&st.store=1388012417158&st.referenceName=vkysss&st.groupId=nfkennhlxmvumsuqzd0rfwlfmunlzhgxmvscq&st.page=8&st._aid=FeedAltGroupMain_84_OverPhotoSingle)