

Ziemniaki z grilla elektrycznego

Składniki

- 4** duże ziemniaki
- 4** plastry boczku
- 100 g** mozzarelli
- 50 g** masła
- 1** łyżka oleju
- sól

Przygotowanie:

1. Wrzuć ziemniaki do miski, zalej olejem i posyp solą.
2. Na grillu elektrycznym [Weber Pulse](#) skręć oba palniki na minimum. Temperatura powinna osiągnąć **160 stopni**.
3. Ziemniaki połóż na grillu elektrycznym i piecz w temperaturze pośredniej ok. **1 h**. Przez ten czas ziemniaki na grillu elektrycznym bardziej się przyrumienią. Sprawdź nożem, czy ostrze łatwo przechodzi.
4. Zdejmij ziemniaki z grilla.
5. Zaczynij grzać grill na maximum.
6. Natnij ziemniaki nożem wzdłuż.
7. Ściskając ziemniaka z dwóch stron, otwórz jego środek przynajmniej na dwa palce.
8. Posól w środku i włóż kawałek masła. Następnie garść mozzarelli. Tak przygotowane ziemniaki położymy ponownie na grillu elektrycznym.
9. Przy ponownym zapiekaniu ziemniaków z serem odkręć palniki grilla elektrycznego na max.
10. Połóż z powrotem na grill.
11. Jednocześnie grilluj plastry boczku przez **2-4 minuty**. Tak, aby boczek był przyrumieniony i chrupiący.
12. Gdy ser się rozpuści i zapiecze, zdejmij ziemniaki, w tym celu możesz użyć [szczypiec](#).
13. Pokrój boczek w plastry lub w kostkę.

14. Posyp ziemniaki boczkiem i podawaj z jogurtem.