

Ziemniaki na grilla z serem, porem i szpinakiem

Składniki

- 5 dużych ziemniaków
- 1 por
- 200 g świeżego szpinaku
- 200 g sera cheddar
- 0,5 szklanki śmietany
- szczypiorek
- 2 ząbki czosnku
- masło (około 20 gramów, do podsmażania pora i nadziewania ziemniaków)
- olej

Przygotowanie:

1. Przygotuj 5 dużych, dokładnie umytych ziemniaków.
2. Ziemniaki smarujemy olejem.
3. Temperaturę na grillu ustawiamy na **150 stopni**. Ziemniaki układamy na środku rusztu, zamykamy pokrywę i zostawiamy na **1 godzinę**.
4. W tym czasie przygotowujemy farsz: por kroimy w cienkie talarki.
5. Na bocznym palniku grilla roztopiamy masło, wrzucamy do niego pokrojony por, po czym podsmażamy, aby nabrał delikatnego, złotego koloru. Por możemy posolić, dodając odrobinę soli.
6. Kiedy por się podsmaży, dodajemy do niego liście świeżego szpinaku oraz posiekany czosnek. Całość podsmażamy dosłownie **2-3 minuty**, aby szpinak nadal był al dente.
7. Gorące ziemniaki za pomocą [szczypców](#) zdejmujemy z grilla.
8. Ziemniaki układamy na desce i odcinamy od nich górę. Za pomocą łyżki wydrążamy środek – pamiętajmy, aby nie wyjmować zbyt dużo ziemniaków. Wydrążone środki ziemniaków przekładamy do miski – będziemy dodawać do nich pozostałe składniki farszu.
9. Wydrążone łódki ziemniaków obficie posypujemy solą.
10. Ser cheddar ścieramy na tarce o grubych oczkach. Przesypujemy go do miski z farszem i solimy.

11. Małe kostki masła (około 2 x 2 cm) układamy na wydrążonych ziemniakach.
12. Ziemniaki nadziewamy przygotowanym wcześniej farszem. Farsz polewamy odrobiną oliwy z oliwek i posypujemy startym serem cheddar.
13. Tak przygotowane ziemniaki przekładamy do patelni żeliwnej i ustawiamy na rozgrzanym do temperatury **250 stopni** grillu. Ziemniaki ustawiamy w centralnym punkcie rusztu i grillujemy je przez **15 minut** przy zamkniętej pokrywie.
14. Na tak przygotowane ziemniaki nakładamy łyżkę śmietany i posypujemy szczypiorkiem.
15. **Ziemniaki na grilla gotowe! Smacznego!**