


# Запечённый картофель с беконом и сыром

Привычный картофель — в новой роли. С начинкой из бекона и сыра он звучит совсем по-другому.

 70 мин

## Ингредиенты

Большой картофель — 3 шт

Бекон — 200 г

Сыр чеддер — 60 г

Оливковое масло — 1 ст.л.

Соль, перец, приправы — по вкусу

## Приготовление

1. Картофель вымойте, наколите вилкой, смажьте маслом, посолите, заверните в фольгу.
2. Запекайте 60 минут при 180°C на программе «Картофель». За 10 минут до конца переверните.
3. Бекон нарежьте кубиками и обжарьте на сухой сковороде до хруста. Сыр натрите на крупной терке.
4. Готовый картофель разрежьте пополам, выньте мякоть, оставляя 0,5 см до края. Смешайте мякоть с беконом и половиной сыра. Начините картофель, посыпьте оставшимся сыром. Верните в аэрогриль без фольги на 10 минут при 180°C.
5. Подавайте горячим со сметаной и свежей зеленью.

