

Картофель, запеченный с беконом

Вам понадобится

Картофель	700 г
Сыр твердый	100 г
Бекон	80 г
Лук зеленый	10 г
Розмарин свежий	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Бекон нарезать кубиками по 0,5 см. Сыр натереть на мелкой терке. Розмарин и зеленый лук измельчить. В отдельной емкости смешать бекон, сыр, лук, розмарин, соль и специи.
- 2 Клубни картофеля разрезать пополам, аккуратно ложкой вынуть середину, оставляя по 1 см мякоти на кожуре.
- 3 Выложить картофель в чашу аэрогриля кожей вверх. Установить программу ГАРНИР, температуру 180 °С, время приготовления 30 минут.
- 4 За 5 минут до завершения приготовления извлечь чашу, перевернуть картофель, посыпать солью и наполнить начинкой. Установить чашу обратно в аэрогриль.