



## Parázsonsült fóliás krumpli

### mézes snidlinges túróval

#### Hozzávalók

két közepes krumpli (személyenként)

1 csík szeletelt bacon,

só, bors, majoranna,

alufólia.

1 cs túró

méz,snidling,tejföl



Diósi Gourmanok

ja és egy grillsütő a kellő parázssal

A krumplikat alaposan megmosom, megdörzsölöm, majd megszáritom. Mindegyik krumplit ráhelyezem egy kb A/5-ös méretű alufóliára, tetejüket éles késsel kb. 1 cm-es mélységben bevágom, befűszerezem és szorosan betekerem a fóliába,

Beledobom a parázssba, majd egy bottal időnként megforgatom. 10-15 perc alatt megsül.

Készítetek egy öntetet:

1 csomag túrókat kikeverek egy kevés tejföllel,(sűrű mártásszerű maradjon),

3 evőkanál akácmézzel, snidlinggel sóval és a tálalásnál a megsült és felcikkezett burgonyára teszem, ha ez mind jól összejött és még van hozzá egy szelet jó hús is , egy pohár finom bor, már csak a jókívánságom maradt ki .Jó étvágyat kívánok.