



Πατάτες φούρνου με τυριά

1 ώρα 15 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 2 πατάτες, μεγάλες με τη φλούδα τους
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. μπέικον, σε φέτες
- 100 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. γκούντα, σε φέτες
- 130 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- 1-2 κ.σ. θυμάρι
- 100 γρ. βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι
- θυμάρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες. Τις **κόβουμε** στη μέση και χαράζουμε τη σάρκα τους με ένα μαχαίρι χωρίς να φτάσουμε μέχρι τη φλούδα τους.
- Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα **ταψί** και βάζουμε πάνω τις πατάτες.
- Βάζουμε ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και τις αλείφουμε με τα χέρια μας ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά τους και να πάει το ελαιόλαδο μέσα στις χαρακιές.
- Γυρνάμε τις πατάτες ώστε η κομμένη επιφάνεια να ακουμπάει στη λαδόκολλα και ψήνουμε για 40-50 λεπτά.
- Βάζουμε ένα **αντικολλητικό τηγάνι** σε δυνατή φωτιά, χωρίς ελαιόλαδο, να κάψει.
- Κόβουμε το μπέικον σε κομμάτια 1 εκ. και το βάζουμε στο καυτό τηγάνι. Αφήνουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανό.
- Μεταφέρουμε το μπέικον σε ένα μπολ και προσθέτουμε το τυρί κρέμα, τη γκούντα, τα 100 γρ. τσένταρ, πιπέρι και το θυμάρι.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και γυρίζουμε τις πατάτες με τη φλούδα προς τα κάτω.
- Με ένα μαχαίρι χαράζουμε τη σάρκα της πατάτας, γύρω γύρω από τη φλούδα χωρίς όμως να την κόψουμε.
- Με ένα κουτάλι αφαιρούμε προσεκτικά τη σάρκα της πατάτας, τη βάζουμε στο μπολ με τη γέμιση και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Γεμίζουμε τις πατάτες με ένα κουτάλι της σούπας μέχρι να τελειώσει όλη η γέμιση.
- Κόβουμε το βούτυρο σε τέσσερα κομμάτια και βάζουμε ένα πάνω από κάθε πατάτα. Προσθέτουμε 30 γρ. τσένταρ, πιπέρι και βάζουμε στον φούρνο για 10-15 λεπτά.
- Σερβίρουμε με το γιαούρτι, το φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο και το θυμάρι.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

745 Θερμίδες (kcal)	57.0 Λιπαρά (γρ.)	31.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	34.0 Υδατ/κες (γρ.)
37%	81%	155%	13%
2.6 Σάκχαρα (γρ.)	23.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.2 Αλάτι (γρ.)
3%	46%	15%	37%