

# Bagekartofler med paprikafyld

1 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Prik kartoflen med en gaffel og bag den i ovnen ved 200 grader, til den er bagt.

Tag kartoflen ud og skær et rektangulært låg og udhul kartoflen. Kom kartoffelmassen i en skål og tilsæt olie, flødeost presset hvidløg, paprika, spidskommen, cayenne peber, salt og peber. Kom fyldet tilbage i kartoflen og drys med kværnede chiliflager. Bag kartoflen videre i 10 minutter.

## Ingredienser

- 1 bagekartoffel
- 1 tsk. olie
- 1 tsk. flødeost
- 1 fed hvidløg
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. cayennepeber
- Salt
- Peber
- Chiliflager

## Variationer

Erstat evt. krydderierne med friske krydderurter.