

Γλυκοπατάτες γεμιστές με φέτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 3 γλυκοπατάτες
- 100 γρ. φέτα, σπασμένη σε κομμάτια
- 5 κλωνάρκια σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο
- 6 κυβάκια βούτυρο

5 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

3

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Με ένα πιρούνι τσιμπάμε τις γλυκοπατάτες και τις κόβουμε στη μέση. Τυλίγουμε με ένα αλουμινόχαρτο και τις βάζουμε σε ένα ταψί να ψηθούν για περίπου 50 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τελείως. Η ώρα ψησίματος εξαρτάται από το μέγεθος της γλυκοπατάτας.

- Μόλις μαλακώσουν αφαιρούμε από το φούρνο και με ένα πιρούνι λιώνουμε λίγο τη σάρκα τους. Αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε μέσα ένα μικρό κύβο βούτυρο στην κάθε μία και μικρά κομμάτια φέτας, και ψιλοκομμένο σχοινόπρασο.

Tip

Οι vegan μπορούν να χρησιμοποιήσουν αντί για φέτα, tofu!

Πηγή: akispetretzikis.com