



Ψητές πατάτες με τυρένια γέμιση, αρακά & μυρωδικά

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

Υλικά:

- 2 μεσαίες πατάτες
- 200 γρ. [ΔΩΔΩΝΗ Spread φυσική γεύση](#)
- 150 γρ. αρακά, φρέσκο ή κατεψυγμένο, βρασμένο
- 4-5 φύλλα δυόσμο, ψιλοκομμένα
- ¼ ματσ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε πλένοντας πολύ καλά τις πατάτες και με μια πετσέτα τις στεγνώνουμε πολύ καλά, για να μην έχουν πολύ υγρασία και να γίνουν τραγανές. Τις μεταφέρουμε σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τις τρυπάμε καλά με ένα πιρούνι.

2) Στη συνέχεια τις λαδώνουμε πολύ καλά, τις αλατίζουμε και τις ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στις αντιστάσεις για 1 ώρα, αν οι πατάτες που έχουμε επιλέξει είναι αρκετά μεγάλες ίσως χρειαστεί να αυξήσουμε τον χρόνο ψησίματος.

3) Όσο ψήνονται οι πατάτες ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε ένα μπολ βάζουμε τον αρακά, τον δυόσμο, τον μαϊντανό, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τον ξερό κόλιανδρο και 200 γρ. [ΔΩΔΩΝΗ Spread φυσική γεύση](#), προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν. Το βάζουμε στο ψυγείο.

4) Όταν βγούν η πατάτες απο τον φούρνο τις κόβουμε κατα μήκος και παίρνουμε λίγη από την σάρκα της ψημένης πατάτας την πολτοποιούμε με ένα πιρούνι και την προσθέτουμε στη γέμιση με το [ΔΩΔΩΝΗ Spread φυσική γεύση](#). Ανακατεύουμε και γεμίζουμε τις πατάτες με το μείγμα της γέμισης.

5) Σερβίρουμε τις πατάτες ζεστές, με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.