

BAKPOTATIS

4 personer

4 bakpotatisar

cremefraich

finhackad rödlök

skinka/ kassler i bitar

majs

Salt

Aluminiumfolie



Stick små hål i potatisen med en gaffel. Klä in bakpotatisen i aluminiumfolie, så att hela potatisen är ordentligt täckt. Lagg den i glöden vid elden, vänd på den ibland så att den blir jämnstekt. Det tar ca 60 minuter för potatisen att bli klar.

När potatisen är mjuk är den klar att äta. Peta försiktigt upp folien och skär ett X i potatisen. Ät potatisen med de tillbehör du gillar mest, det kanske är något helt annat än det som står i listan här över.

Smaklig måltid!