



Γεμιστές πατάτες Μιμόζα (αντί για αυγά)

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά

Φυλάσσουμε τις πατάτες στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

10 πατάτες baby, πλυμένες

[60 γρ. Hellmann's Vegan Mayo](#)

[1 κ.σ. Hellmann's Mild Mustard](#)

½ κ.γλ. σκόρδο σκόνη

¼ κ.γλ. κουρκουμά

½ κ.γλ. γλυκιά πάπρικα

ξύσμα και χυμό από ένα λεμόνι

¼ κ.γλ. μαύρο αλάτι Ιμαλαΐων (προαιρετικά)

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

σχοινόπρασο ψιλοκομμένο ή φρέσκο κρεμμυδάκι σε λεπτές φέτες

Εκτέλεση:

1) Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε πολύ καλά και ρίχνουμε τις πατάτες baby και αφήνουμε να βράσουν για 15-20 λεπτά ή μέχρι να τρυπιούνται με πιρούνι. Σουρώνουμε τις ξεπλένουμε και τις αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσουν.

2) Κόβουμε τις πατάτες στη μέση και αφαιρούμε με ένα μικρό κουταλάκι λίγη από τη σάρκα στο κέντρο της πατάτας και μεταφέρουμε σε ένα μπολ.

3) Προσθέτουμε στο μπολ με την πατάτα, τη [Hellmann's Vegan Mayo](#), τη [Hellmann's Mild Mustard](#), το σκόρδο σκόνη, τον κουρκουμά, την πάπρικα, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το μαύρο αλάτι Ιμαλαΐων (προαιρετικά) και 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε με πιρούνι μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4) Μεταφέρουμε το μείγμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και γεμίζουμε τις πατάτες.



5) Σερβίrouμε με σχοινόπρασο ή άλλο μυρωδικό.