



Cartofi cu branza la cuptor

Ingrediente

- 6 bucati Cartofi
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 1.33 lingurite Piper negru
- 20 g Unt
- 150 g Branza
- 500 g Lapte
- 100 ml Smantana
- 1.5 lingurite Nucsoara
- 100 g Cascaval
- 1 legatura Patrunjel verde

Instructiuni

1. Se curata si se feliaza subtire cartofii.
2. Se condimenteaza cartofii cu MAGGI Felul Doi Legume si piper dupa gust.
3. Se unge un vas incapator cu 10g unt si se aseaza cartofii, suprapusi in straturi, ca niste solzi.
4. Separat, se amesteca branza, laptele, smantana si se asezona cu nucsoara.
5. Se toarna amestecul de branza peste cartofi si se presara cascaval ras.
6. Din loc in loc se aseaza felii subtiri de unt ramas.
7. Se acopera tava cu o folie de aluminiu si se introduc la cuptorul preincalzit la 220 grade Celsius. Se coace aproximativ 60 minute.
8. Cu 10 minute inainte de final, se scoate folia, si se lasa sa se rumeneasca usor.
9. Se presara patrunjel deasupra.

Nutritie

Carbohidrați	23.21 g
Energie	259.69 kcal
grăsimi	13.39 g
Proteină	11.87 g

88 Min

8 Portii