

Cartofi gratinati cu branza

Ingrediente

*1kg cartofi
100g sunca presata
50g unt
2 oua intregi
200g smantana
200g branza telemea
200g branza de vaci
1 lingura de pesmet
2 lingurite de condiment (vegeta sau delikat sau knor)*

Preparare

- 1) Fierbeti cartofii in coaja, iar cand s-au racit taiatii felii. Ungeti tava cu unt si asejati cartofii.*
- 2) Separat, amestecati branzeturile cu smantana, oul, sunca taiata felii subtiti si condimentele*
- 3) Turnati sosul de smantana si branza peste cartofii din tava cat mai uniform*
- 4) Presarati pe deasupra pesmetul si cateva boabe de piper. Dati la cuptor pentu 35 de minute.*

Tips

- 1) Puneti peste pesmet cateva "nuci" de unt.*
- 2) Folositi cartofi rosti pentru ca nu se sfarama*