

Cartofi gratinați la cuptor

— Min.

Pregătire

1 Încălzește cuptorul la 180 de grade. Spală și curăță cartofii. Taie-i sau dă-i pe răzătoare în felii subțiri. Transferă cartofii într-un bol mare, adaugă Kotanyi Cartofi prăjiți amestec de asezonare, smântână pentru gătit, lapte, 150 g de gouda și jumătate din cantitatea de parmezan și amestecă bine.

2 Unge tava de copt cu unt. Așază cartofii în tavă și toarnă peste ei amestecul de smântână, lapte și brânză rămas în bol. Acoperă cu folie de aluminiu sau cu un capac și pune tava în cuptor.

3 Coace cartofii timp de 30-40 de minute. Scoate tava, îndepărtează folia de aluminiu sau capacul și presară restul de Gouda și parmezan deasupra. Pune din nou tava în cuptor și mai coace încă 10 minute. Scoate tava, lasă să se răcească timp de 5 minute și servește.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

1.2 kg	Cartofi pentru copt
1.5 lingură	Cartofi prăjiți amestec de asezonare
200 ml	Smântână pentru gătit
100 ml	Lapte
200 g	Brânză Gouda, dată prin răzătoare
50 g	Parmezan, dat prin răzătoare
20 g	Unt