



# Печени картофи с чедър и заквасена сметана

🕒 50–60 Минути 🍷🍷🍷

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Картофи, мити
80 г	Авокадо
150 г	Чедър, настърган
4 бр.	Домати, големи
1 шепа	Пресен кориандър/ магданоз
2 стръка	Зелен лук
За соса	
130 г	Заквасена сметана
1 ч.л.	Мед
2 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Загрейте фурната на 220°C предварително. Измийте картофите и подсушете добре. Направете разрези по широчината на картофите с дебелина около 0,5 см всеки, като внимавате да не стигате с ножа до долу – картофите трябва да останат цели.
- 2 Сложете във фурната за 40 минути. След това извадете и напълнете разрезите с чедър. Можете и да поръсите чедър върху картофите, ако остане. Върнете във фурната за още 5-10 минути.
- 3 През това време пригответе соса, като разбъркате заквасената сметана с подправките. Приберете в хладилника, за да се развият вкусовете.
- 4 Измийте зеления лук и кориандъра и нарежете ситно. Измийте и нарежете домати на малки кубчета. Отделете авокадото от обелката, махнете костилката и нарежете на кубчета.
- 5 Извадете картофите от фурната и поръсете с кориандър и зелен лук. Разпределете домати и авокадото върху картофите и се насладете.

