



Средиземноморски огретен с тиквичка и патладжан

⌚ 40–50 Минути   

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Картофи
1 бр.	Тиквичка
1 бр.	Патладжан
1 бр.	Домат
Половин	Червен лук
200 ml	Сметана за готвене
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
100 g	Пармезан, настърган

СЪВЕТ: Можете да използвате и сладки картофи, ако предпочитате.

- 1 Сварете картофите в подсолена вода. Отцедете и нарежете на шайби с дебелина до 1 см.
- 2 Измийте тиквичката, патладжана и домата и също нарежете на шайби.
- 3 Нарежете лука на ситно и разбъркайте със сметаната, мащерката, щипка индийско орехче и сол и пипер на вкус.
- 4 Наредете картофите, тиквичките, патладжана и домата в тавичка. Залейте със зехтина и сместа със сметаната.
- 5 Опечете огретената в предварително загрята на 180°C фурна за около 25 минути, докато се сгъсти. Поръсете с пармезан отгоре за последните 10-15 минути от печенето.

