



Огретен с картофи, пармезан и сирене Гауда

⌚ 60—70 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1.2 kg	Картофи
1 ½ с.л.	♦ Микс за картофи Америка
200 ml	Сметана за готвене
100 ml	Прясно мляко
200 g	Сирене Гауда, настъргано
50 g	Пармезан, настърган
20 g	Масло

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Измийте и обелете картофите. Нарежете ги на тънки резенчета. Разбъркайте в купа сметаната, млякото, микса от подправки, половината от пармезана и 150 g сирене Гауда.
- 2 Наредете картофите в намазнена тава и залейте със сметановата смес. Покрийте тавата с алуминиево фолио и опечете във фурната за 30-40 минути.
- 3 Извадете от фурната и махнете фолиото. Поръсете остатъка от пармезан и сирене Гауда и върнете във фурната за още 10 минути.
- 4 Оставете да се охлади за около 5 минути и сервирайте.

