Картофель Хассельбек

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Первым делом разогрейте духовку до 220°C, режим - верхний и нижний жар. Вымойте картофель и обсушите. Затем острым ножом сделайте надрезы с интервалом не более 5 мм.
2. В надрезы положите тертый чеддер. Выложите картофель на противень и еще немного посыпьте его сыром. Запекайте в духовке в течение 45 минут.
3. Пока картофель запекается, приготовьте соус. Смешайте сметану со специями.
4. Нарежьте зеленый лук и кинзу, украсьте картофель. Готовый картофель подавайте с нарезанными помидорами и авокадо. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Картофель
80 г	Авокадо
150 г	Чеддер тертый
4 шт.	Томаты
1 пучок	Кинза
По вкусу	Зеленый лук

Для соуса:

130 г	Сметана
1 ч.л.	Мед
2 ч.л.	Красный перец паприка копченая молотая
0.5 ч.л.	Красный перец Чили острый молотый
1 ч.л.	Чеснок измельченный
Щепотка	Соль морская
Щепотка	4 перца