

Sufleu simplu de cartofi

Sufleu simplu de cartofi



Ingrediente :

6-8 cartofi mari, 4 oua, 200 ml smintina, un pahar lapte, 2-3 linguri brinza de vaci, parmezan dupa gust, sare, piper, marar

Preparare :

Se spala cartofii si se pun la fiert in apa cu sare. Cind sint fierti, se decojesc si se taie felii groase. Se unge o forma cu unt. Se amesteca bine ouale cu laptele, smintina, brinza si mararul. Se sareaza si pipereaza dupa gust. Se aseaza un rind de felii de cartofi. Se intinde cu lingura un sfert din compozitia de brinza. Se aseaza inca un rind de cartofi si apoi compozitie, pina cind se termina cartofii. Se dispune restul de sos si se presara parmezan ras. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius, pe gratarul de jos, cam 30 minute, pina cind se rumeneste la suprafata si sosul este prins bine. Se serveste ca atare, cu o salata, ca garnitura la carne, etc.