

# Cartofi ingramaditi (Rakott krumppli)

Cartofi ingramaditi (Rakott krumppli)

## Ingrediente :

1,5 kg cartofi, 500 ml smintina, 7-8 oua, 200 g pesmet (cel mai bine proaspat facut, din jumătate de franzela alba)

## Preparare :

Se fierb cartofii cu coaja in apa cu sare (plus o lingurita de concentrat de supa de legume, pentru gust). Se fierb ouale tari. Se prajeste la foc potrivit pesmetul in unt sau ulei. Se unge o forma termorezistenta cu unt. Se curata cartofii si se taie felii. Se curata ouale si se taie felii. Se aseaza un rind de cartofi si unul de oua. Se sareaza. Se presara deasupra pesmet si se toarna smintina. Se repeta. Se termina cu smintina. Se poate rade deasupra cascaval. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20-30 minute, pina cind se rumeneste. (ca varianta, se poate face fara pesmet deasupra ci doar cu cascaval ras, iar deasupra de smintina se poate adauga sunca cubulete)