

Sufleu de cartofi cu mozzarella si rosii

Sufleu de cartofi cu mozzarella si rosii

Ingrediente :

1 kg cartofi, 600 g rosii decojite, 250 g mozzarella, 4 oua, 4-5 linguri lapte sau frisca nebatuta, patrunjel tocat fin, 1-2 linguri unt

Preparare :

Se curata cartofii si se taie felii groase se \hat{A} 1/2 cm. Rosiile se taie felii, mozzarella cuburi. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se dispun rinduri de cartofi, rosii si mozzarella care se condimenteaza. Se bat ouale cu laptele/smintina. Se adauga patrunjelul si se toarna peste sufleu. Se pot presara si 2-3 linguri de parmezan ras. Se coace in cuptorul preincalzit la 225 grade Celsius, pe gratarul de jos, 40-45 minute.