

Cartofi gratinati

Cartofi gratinati

Ingrediente :

800 g cartofi fainosi, 2 oua, 150 g cascaval ras, 25 ml smintina, 20 g unt, 1 catel usturoi, 125 g brinza de vaci, frunze de patrunjel

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja, in apa cu sare, la foc potrivit, aprox 30 minute. Se scurg. Se freaca o forma termorezistenta cu usturoi si apoi se unge cu unt. Se curata cartofii si se aseaza in forma. Se amesteca brinza cu smintina, galbenusurile, cascaval si condimente. Se bate albusul spuma si se incorporeaza cu grija sa ramina compozitia pufoasa. Se repartizeaza peste cartofi si se coace la cuptorul incins la 200 grade Celsius, 10 minute. Se serveste fierbinte, presarat cu patrunjel.