



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Цветна, ароматна и неустойчиво вкусна! Комбинацията от свежи зеленчуци, нежен сос НОРЛА кузина и кашкавал ЗДРАВЕЦ носи истинско удоволствие за цялото семейство.

Лесна е за приготвяне, а резултатът – златиста коричка и кремообразен вкус, който ще ви накара да я пригответе отново и отново.


ПОДХОДЯЩ ЗА:

45 МИНУТИ
Време за приготвяне

4 ПОРЦИИ
За цялото семейство

ЛЕСНА
Степен на трудност

ЗА ВСЕКИ ПОВОД

гарнитура

месо

риба

ястия

обяд

вечеря

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 300 мл НОРЛА кузина
- 180 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ
- 1 тиквичка
- 1 червена чушка
- 1 жълта чушка
- 1 малък патладжан
- 1 глава лук
- Сол, черен пипер, риган



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Нарежете тиквичката, патладжана, чушките и лука на едри парчета.

2



Смесете HOPLA кузина с половината настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ. Овкусете със сол, черен пипер и риган.

3



Подредете зеленчуците в тава.

4



Залейте ги със соса и поръсете с останалия кашкавал.

5



Печете 15 минути на 190°C.

6



Продължете да печете още 15 минути, докато се образува апетитна златиста коричка. Поднесете топло

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Използвайте сезонни зеленчуци за още по-богат вкус.

Може да добавите и гъби или моркови.

Оставете ястието да почине 5 минути преди сервиране.

МАЛКИ ТАЙНИ

След като извадите ястието от фурната, оставете го да почине около 5 минути. Така соковете се разпределят равномерно, а кашкавалът остава кремообразен и изключително ароматен. За още по-богат вкус добавете щипка сушен риган непосредствено преди сервиране.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + HOPLA

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.