

ЗАЩО ШЕ
Я ОБИКНЕТЕ

Златиста коричка,
кремообразен сос и
неповторим вкус на
кашкавал – това ястие
е любимо на цялото
семейство.
Лесно се приготвя и
ухае неустойимо
още от фурната



90 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ПОДХОДЯЩА ЗА:
Основно ястие,
Семейна трапеза
и специални поводи!

ПОДХОДЯЩ ЗА:



месо



салати



зеленчуци



пиле



риба



сандвичи

Търся

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

- 1 кг картофи
- 50 г масло
- 200 мл готварска НОПЛА
- 200 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ
- 2 скилидки чесън
- сол, черен пипер и индийско орехче



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Обелете и нарежете картофите на тънки кръгчета. Намажете тава за печене с маслото и наредете картофите на пластове.

2



В купа смесете готварската НОРЛА, ситно нарязания чесън, сол, черен пипер, индийско орехче и 70 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ. Разбъркайте добре.

3



Залейте картофите с приготвената смес, като се уверите, че сосът покрива равномерно навсякъде.

4



Печете в предварително загрята фурна на 190°C за около 45 минути, докато картофите омекнат.

5



Поръсете останалите 130 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ върху ястието.

6



Запечете още 10–15 минути, до получаване на златиста, апетитна коричка.

Сервирайте топло и се насладете!

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

За още по-богат вкус можете да добавите любими подправки - розмарин, мащерка или сушен босилек.

Ако обичате по-кремаобразна текстура, добавете още малко ХОПЛА Чудешно се съчетава с прясна зелена салата или малко кисело мляко „ЗДРАВЕЦ“

МАЛКИ ТАЙНИ

Оставете ястието да почине 5–10 минути след изваждане от фурната. Така сосът ще се сгъсти леко, ароматите ще се съчетаят по-добре, а вкусът ще стане още по-богат и хармоничен.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.