

Cartofi umpluti cu branzeturi

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 15 Octombrie 2011 06:37 -



Iti trebuie: 10 cartofi 250 g telemea de oaie 50 g urda 150 g cascaval afumat 50 g gorgonzola 1 lingurita cu unt
3 linguri cu smatana
4 oua
50 g parmezan
sare
piper
paprika

Pregatesti asa:

Speli cartofii si ii stergi bine cu un prosop de hartie.

Infasoara fiecare cartof in folie de aluminiu si pune-i in tava de cuptor 45 de minute.

Intr-un bol mare, paseaza si amesteca toate branzeturile.

Adauga si smantana, ouale, untul si condimentele.

Scoti cartofii din cuptor si ii lasi putin la racit.

Li tai in doua pe lungime.

Cu ajutorul unei lingurite, scoti 3 sferturi din miez si il amesteci cu branzeturile.

Cu aceasta compozitie, umpli jumatatile de cartof, iar deasupra pui parmezanul ras.

Poti pune in cartofi buchetele subtiri de broccoli pentru un aspect mai deosebit.

Dai la cuptor pentru 5-10 minute, pana cand se gratineaza frumos.

Pofta buna!