

ОГРЕТЕН



Продукти:

- 2 кг картофи
- 500 гр. панир или извара
- 400 гр. сметана
- 250 гр. масло

Подправки:

- 1 ч.л. кимион млян
- 1 ч. л. черен пипер млян
- 3 ч.л. кориандър млян
- 1 ч.л. куркума
- ¼ ч.л. асафетида /да не се замества с чесън/
- 1 връзка копър

Начин на приготвяне:

1. Картофите се нарязват на филии с дебелина 3-5мм.
2. Натрошаваме на ситно панирът или изварата, смесваме със сметаната и добавяме смлените подправки.
3. Намазваме дъното на тава с масло.

4. Нарездаме пласт картофи, поръсваме със сместа от панир и подправки, поръсваме сол, тънки филийки масло, копър. Редим втори пласт по същия начин. Отгоре редим трети пласт картофи, върху които слагаме само масло.

3. Във фурна, която не е нагрята предварително, печем на 180°-200°, докато картофите се запекат и омекнат леко – около 1 час.

4. Изваждаме от фурната и отгоре слагаме филийки масло и поръсваме с малко куркума, запичаме още малко, изваждаме от фурната и поръсваме с копър.

*Заб.Може да се запече отгоре и с кашкавал.