ОГРЕТЕН







Продукти:

- 2 кг картофи
- 500 гр. панир
- 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. асефетида /да не се замества с чесън/
- 1 връзка копър

Начин на приготвяне:

1. Картофите се нарязват на филии 3-5мм дебелина; изварата или панира

се натрошава на ситно и се смесва със сметаната /ако панира е повече, може да се добави кисело мляко, но не и сметана/. Към панира добавяме смлените подправки.

2. Намазваме дъното на тава с масло /само част от него, другата част остава/. Нареждаме пласт картофи плътно; поръсваме със сместа от панир; поръчсваме с подправките; поръсваме сол; редим втори пласт картофи; поръсваме парчета масло; слагаме панир; подправки; сол; копър. Най-горния ред да е картофи върху които слагаме само масло.

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

4. Отгоре слагаме филийки масло и поръсваме с малко куркума за цвят; запичаме още малко; когато извадим от фурната поръсваме с копър.

/Може да се запече и с кашкавал/