


Ingrediente

Branza gouda - 100 de grame
Cartofi - 600 bucati mari
Ceapa - 1 buc
Knorr La Fix Cartofi Wedges - 1 plic
Nucsoara - 1 praf
Patrunjel - 1 legatura
Smantana dulce - 800 de mililitri
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri
Usturoi - 2 catei

 65 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Legumele se curata si se spala. Cartofii se taie rondoale. Ceapa si usturoiul se taie marunt si se caleste in 2 linguri de ulei. Cand devin sticloase se adauga smantana, nucsoara, condimentul din partea mai lata a plicului Knorr La Fix Cartofi Wedges si amestecul deshidratat din partea mai ingusta a plicului Knorr La Fix Cartofi Wedges, cartofii taiati si se fierb pe jumatate.
2. Intr-un vas de cuptor se aseaza o hartie pergament si se pune acesta compozitie. Deasupra se rade branza Gouda. Se introduce vasul in cuptorul preincalzit la 180C° pentru 40 de minute. Se scoate tava din cuptor , se lasa sa se raceasca si se servesc cu patrunjel tocat deasupra.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>