



Ingrediente

Cartofi - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
Ciuperci - 500 de grame
Knorr La Fix Cartofi Wedges - 1 plic
Branza Emmentaler - 200 de grame
Patrunjel - 1 legatura
Smantana - 6 linguri
Ulei de masline - 100 de mililitri
Ierburi de Provence - 10 grame

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Cartofii si ceapa se curata se spala si se taie rondele. Ciupercile se curata cu o pensula si se taie rondele.
2. Intr-un vas de cuptor se pune hartie de copt, apoi cartofii. Se stropesc cu ulei de masline si se presara cu jumatate din condimentul din partea mai lata a plicului Knorr La Fix Cartofi Wedges si jumatate din cantitatea de ierburi de Provence . Deasupra se adauga ceapa si ciupercile. Le stropim din nou cu ulei de masline, adaugam restul de condiment din partea mai lata a plicului Knorr La Fix Cartofi Wedges, restul de ierburi de Provence, branza Emmentaler rasa pe deasupra si introducem vasul in cuptorul preincalzit la 180A° pentru 45 de minute.
3. Cat timp cartofii se fac la cuptor, pregatim sosul din smantana si amestecul deshidratat din partea mai ingusta a plicului Knorr La Fix Cartofi Wedges. Cand sunt gata se servesc cu sos deasupra si patrunjel tocat.

Pofta buna!

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