



Запечени картофи с колбас и моцарела

Съставки

- 1 кг картофи
- 150 г колбас
- 3 червени чушки
- 125 г моцарела
- 2 яйца
- 100 мл прясно мляко
- 100 мл готварска сметана
- 50 г кедрови ядки
- 1 щипка риган
- 1 ч.л. червен пипер
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка сол

Указания

1. Картофите се обелват и нарязват на тънки резени. Колбасът се нарязва на шайби, а чушките - на дребно. Смесват се и се изсипват в тавичка.
2. Заливат се със смес от разбитите яйца, сметана и прясно мляко, като тази смес е предварително подправена със сол, черен и червен пипер. Моцарелата се нарязва на тънки резени и се разпределя върху ястието.
3. Поръсва се с кедрови ядки и риган и се пече около 40-50 минути при температура 180 градуса.

65 мин.

Въглехидрати	43.86 g	4 порции
Енергия	571.38 kcal	
Мазнини	33.76 g	
Протеин	26.41 g	