ВЕЧЕРЯ

Пататник със сирене на фурна



Родопският пататник в по-лека версия на фурна: настъргани картофи, сирене и яйца, изпечени до златиста коричка с мека вътрешност. Лесно ястие, което изчезва от чинията, преди да е изстинало.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 45 мин **Общо:** 65 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца

Съставки

- 800 гр. картофи
- 150 гр. сирене
- 3 яйца
- 1 малка глава лук
- 3 с.л. зехтин
- 1/2 ч.л. сушен джоджен

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и намажете дълбока тава с 1 с.л. от зехтина.
2. Обелете картофите и ги настържете на едро ренде. Изстискайте ги добре с ръце, за да отделите сока.
3. Настържете лука на ситно и го смесете с картофите.
4. Добавете разбитите яйца, натрошеното сирене, джоджена и останалия зехтин и разбъркайте добре.
5. Разстелете сместа в тавата на пласт около 3 см и заравнете отгоре.
6. Печете 40-45 минути до златиста коричка. Проверете с клечка: тя трябва да излезе суха.
7. Оставете пататника да почине 10 минути и го нарежете на квадратчета, удобни за детска ръка.

Съхранение

- Съхранявайте в затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете за няколко минути във фурна: така коричката се връща.

Замразяване

- Замразете напълно охладените парчета, разделени с хартия за печене, до 1 месец.
- Размразете в хладилник и затоплете във фурна на 180°C за 8-10 минути.

Съвети

- Колкото по-добре изстискате картофите, толкова по-плътен и златист става пататникът.
- Останалите парчета можете да хапнете студени на закуска на следващия ден.