

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

- Загрейте фурната на 180°C и намажете дълбока тава с 1 с.л. от зехтина.
- Обелете картофите и ги настържете на едро ренде. Изстискайте ги добре с ръце, за да отделите сока.
- Настържете лука на ситно и го смесете с картофите.
- Добавете разбитите яйца, натрошеното сирене, джоджена и останалия зехтин и разбъркайте добре.
- Разстелете сместа в тавата на пласт около 3 см. и заравнете отгоре.
- 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.
- Останали парчета са чудесна студена закуска за следващия ден.