

Сэндвич с горгонзолой и картофелем

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб - 8 ломтиков для тостов
- Картофель - 5 шт в мундире
- Сыр Горгонзола - 200 г
- Сливки - 200 мл (22%)
- Романо - 1 кочан
- Оливковое масло - 3 ст. л
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Картофель нарежьте кружочками толщиной в 4-5 мм и выложите на застеленный пергаментом противень. Посыпьте солью, перцем, листиками тимьяна и полейте оливковым маслом. Поставьте в разогретую до 240 С духовку или под гриль на 15 минут, чтобы картофель хорошенько подрумянился.

2

Горгонзолу смешайте со сливками, щепоткой соли, перца и разомните все вместе вилкой до состояния густого сырного соуса.

3

Обжарьте хлеб на сухой сковороде-гриль или обычной с двух сторон до золотистого цвета.

4

На половину тостов нанесите сырный соус, выложите листья салата, ломтики картофеля, накройте оставшимися тостами и подавайте.

Приятного вам аппетита :)