



## Francuski krumpir s tikvicama

Učinite tradicionalni Francuski krumpir (gratinirani krumpir) zanimljivijim uz

Alpro Original napita

### Priprema

1. Zagrijete Alpro Original napitak od soje zajedno s Alpro sojinim vrhnjem za kuhanje pa dodajte listove lovora i zgnječen češnjak. Nakon što zakuha, skinite tavu s vatre.
2. Ogulite krumpir i tikvicu i narežite ih na tanke ploške. U međuvremenu, namastite uljem posudu za pečenje.
3. Složite red krumpira na dnu posude za pečenje i začinite soli i paprom. Zatim izmjenjujte slojeve kriški tikvica i krumpira te začinite svaki red paprom i soli. Završite sa slojem tikvica. Preko vrha prelijte vrelu mješavinu Alpro napitka od soje Original i Alpro sojinog vrhnja za kuhanje dok ne prekrije 2/3 smjese.
4. Pospite složenac ribanim sirom. Pecite u pećnici 35 do 40 minuta na 200 ° C dok krumpir ne omekša.



4 porcija



1h 5min



### Sastojci

- 125 ml Alpro napitka od soje Original
- 125 ml Alpro sojinog vrhnja za kuhanje
- 500 g krumpira
- žlica ulja
- 1 tikvica
- 1 režanj češnjaka
- 2 lista lovora
- 100 g sira
- crni papar i sol

Proizvedeno s

Alpro Sojino Vrhnje Cuisine



Alpro napitak od soje Original

