

## Паматник със сирена



**Продукти: 1 кг. картофи, 200 гр. сирене, 250 гр. моцарела, 100 гр. топено пушено сирене, 125 гр. кашкавал, 1 вр. пресен лук, 4 яйца, 80-125 гр. масло / разтопено/, сол, черен пипер на вкус.**

**Приготвяне: Картофите се обелват и настъргват, посоляват се и се оставят в гевгир да се отцедат. През това време се рендосва кашкавала, нарязват се всички сирена и пресния лук. Разбиват се яйцата, всички продукти се объркват добре, прибавя се част от разтопеното масло. Овкусява се с черния пипер. В подходяща тавичка намазваме дъното и стените с малко масло. Изсипваме картофената смес и поливаме с останалото масло. Пече се до златисто на 180 °.**

