Соус "Тентация"

Что нужно:

- творог - 200 г;
- молоко - 1 стакан;
- сахар - 1 ч. л.;
- тмин (или сухой укроп), соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Творог разминаем хорошенечко вилкой.
3. Вливаем молоко, всыпаем сахар, тмин (или сухой укроп), солим и перемешиваем.
4. Заливаем данным соусом почищенную и нарезанную пополам картошку (в форме для запекания с крышкой). Перемешиваем и можно ещё раз немного посолить.
5. Накрываем крышкой и ставим в уже разогретую до 220 градусов духовку на 35-40 минут. Если у вас духовка слабая, подержите подольше.