

Gratin dauphinois



Składniki

ząbek czosnku
masło do nasmarowania
formy
800-1000 g - ziemniaków
zachowujących ścisłość
po ugotowaniu
sól
pieprz
100 g - tartego sera
Emmentaler
200 ml - słodkiej śmietany
30 g - masła

Opis wykonania

Zapiekanka ziemniaczana z tartym serem.

Ząbki czosnku obrać i przeciąć na pół. Formę sufletową natrzeć czosnkiem, a następnie nasmarować. Ziemniaki obrać, pokroić na cienkie równe plasterki o grubości ok. 3 mm i umyć. Osuszyć na grubej warstwie ręcznika papierowego. Połowę ziemniaków ułożyć warstwami w formie, doprawić i posypać ok. 50 g sera. Ułożyć warstwę z drugiej połowy ziemniaków, posypać pozostałym serem i jeszcze raz doprawić. Zalać śmietaną i na to położyć wiórki masła. Piec w podany sposób. Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 160-170°C oraz mikrofalówka 600 W, 25-35 minut. Wariant: Ziemniaki w formie można przekładać warstwami cienkich plasterków cukinii lub jabłek. Wskazówka: Zapiekanki w formie nie należy układać wyżej niż 3 cm.