Картофельный гратен

OsThemes · 15.02.2024



Время готовки

60 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Из картофеля можно приготовить большое количество угощений. Сегодня в моем меню картофельный гратен — блюдо французской кухни.

Ингредиенты

- картофель - 6 шт.
- сыр - 150 г
- сливки 10–20% - 250 мл
- чеснок - 2 зубчика
- соль - 1 щепотка
- перец черный свежемолотый - 1 щепотка
- сливочное масло - 5 г

Способ приготовления

1. ШАГ 1. Картофель очистить от кожуры, вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Нарезать тонкими кружками.
2. ШАГ 2. Сыр натереть на средней терке. Чеснок очистить, измельчить в пюре. Половину сыра отложить. Сыр натереть на средней терке. Чеснок очистить, измельчить в пюре. Половину сыра отложить.
3. ШАГ 3. К остальному сыру влить сливки, положить чеснок, соль, перец по вкусу, перемешать. К остальному сыру влить сливки, положить чеснок, соль, перец по вкусу, перемешать.
4. ШАГ 4. Форму для запекания смазать кусочком холодного сливочного масла. Выложить кружочки картофеля немного внахлест друг на друга. Форму для запекания смазать кусочком холодного сливочного масла. Выложить кружочки картофеля немного внахлест друг на друга.
5. ШАГ 5. Полить картофель частью сливочно-сырной заливки. Полить картофель частью сливочно-сырной заливки.
6. ШАГ 6. Далее выложить слоями остальной картофель, поливая заливкой. Далее выложить слоями остальной картофель, поливая заливкой.
7. ШАГ 7. Сверху засыпать картофель отложенным сыром. Поставить форму в духовку, предварительно разогретую до 200°C, на 40–45 минут. Сверху засыпать картофель отложенным сыром. Поставить форму в духовку, предварительно разогретую до 200°C, на 40–45 минут.
8. ШАГ 8. По истечении времени достать форму с гратеном из духовки. По истечении времени достать форму с гратеном из духовки.
9. ШАГ 9. Подать горячий картофельный гратен к столу прямо в форме. Разложить по порциям. К гратену можно подать свежие овощи или салат из овощей и зелени. Приятного аппетита!