

גראטן תפוחי אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה פרוסים בעובי של 2-3 מילימטר
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפות מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/3 3/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגורד דק
- קורט אגוז מוסקט טחון

הכנה

1. מחממים תנור ל-190 מעלות.
2. מרפדים תבנית בנייר אפייה ומשמנים מעט.
3. בסיר מניחים מעט חמאה ואת השום הכתוש ומטגנים מעט. מוסיפים שמנת מתוקה ותבלינים (ללא אגוז המוסקט). מבשלים 5 דקות לאיחוד הטעמים.
4. מסדרים שכבה של תפוח אדמה בתבנית, מעל יוצקים חלק מהשמנת המתובלת ומפזרים פרמזן ואגוז מוסקט.
5. ממשיכים לסדרת את השכבות באותו אופן, עד למעלה (כ-4 שכבות).
6. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ומכניסים לתנור ל-50 דקות, עד לריכוך.
7. מסירים את רדיד האלומיניום ומכניסים שוב לתנור להשחמה, לעוד 20 דקות, עד להזהבה.

100 דקות

12 servings 12