



# Картопляний гратен



Детальний фоторецепт французького картопляного гратена! Просте та неймовірно смачне блюдо!

На виході - 4 порції.

Покроковий фото-рецепт простої та дуже смачної картоплі. Гратен виходить ніжний, із вершковим соусом та бомбезною скоринкою з



пармезану! Страва не тільки проста в приготуванні, але й досить недорога. Якщо ви спробуєте цю страву, то у вашому меню точно рідше з'являтиметься картопляна пюрешка;)

## Ингредиенты:

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Картопля        | 12 шт.      |
| Вершки 10-15%   | 300 мл.     |
| Сир Пармезан    | 50 гр.      |
| Вершкове масло  | 30 гр.      |
| Часник          | 2 зубчика   |
| Лавровий лист   | 3 шт.       |
| Мускатний горіх | 0.5 ч. л.   |
| Сіль            | 1 за смаком |
| Перець мелений  | 1 за смаком |

## Инструкция приготовления:



Картоплю беремо середнього розміру. Миємо, чистимо і нарізаємо тонкими слайсами (товщина 2 мм).



Кладемо картоплю в каструлю з товстим дном. Додаємо лавровий лист, мускатний горіх, часник (зубчики потрібно роздавити ножем), сіль, чорний мелений перець.



Заливаємо картоплю вершками. Якщо вершків замало, то можна додати трохи молока. Ставимо на плиту на середній вогонь. Після закіпання, проварюємо картоплю 10 хв.



Поки картопля вариться, натираємо на дрібній тертці Пармезан, розігріваємо духовку (до 180 градусів) та готуємо посуд для запікання.



Проварену картоплю ділимо на 2 частини. Викладаємо в посуд для запікання 1 частину картоплі з вершками (намагаємося викласти слайси горизонтально). Часник та лавровий лист виймаємо та викидаємо.



Посипаємо половиною тертого Пармезану.



Викладаємо 2-гу частину картоплі з вершками. Кладемо зверху вершкове масло.



Посипаємо Пармезаном зверху. Ставимо в духовку на 25-30 хвилин. Запікаємо без кришки за температури 180 градусів. Приємного апетиту та на здоров'я!