



Ziemniaki gratin

przepisy.pl



Składniki:

- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- starty ser - 100 gramów
- olej do smażenia - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, umyj i pokrój w cienkie plastry. Pokrojonych ziemniaków nie należy trzymać w wodzie ani myć.
2. W dużym garnku podsmażaj plastry ziemniaków przez 4 minuty, cały czas mieszając. Gdy skrobia zacznie się rozklejać, dodaj śmietanę i sos Knorr. Całość gotuj jeszcze przez minutę.
3. Całość przełóż do żaroodpornego naczynia, uciskając ziemniaki dokładnie. Wiech posyp serem i przykryj folią aluminiową.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C przez około 40 minut. 10 minut przed końcem pieczenia usuń folię, aby ziemniaki ładnie się zarumieniły. Ziemniaki dodatkowo można doprawić szczyptą czosnku i tymianku. Najlepszym serem do tej kompozycji będzie gruyere wymieszany z parmezanem. Tak przygotowane ziemniaki to idealny dodatek do potraw z grilla, steków oraz smażonych lub pieczonych ryb.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl