
Kartofle zapiekane a la savoyarde

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2150 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

650 g sredniej wielkosci kartofli,

250 ml gesteji smietany,

250 ml mleka,

80 g tartego ementalera,

1/2 zabka czosnku,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Kartofle umyc, obrac i pokroic w plastry o grubosci ok. 3 mm. Oproszyc sola,

wymieszac i odstawic na 10 min, by zmiekly.

2. W pojemnym rondlu polaczyc smietane z mlekiem. Wymieszac, doprawic sola i

pieprzem, zagotowac na silnym ogniu, po czym ogien zmniejszyc i gotowac dalej ok. 5 min.

3. Rynienke do zapiekania natrzec od wewnatrz czosnkiem zanurzonym w odrobinie

soli.

4. Kartofle lekko odcisnac, przelozyc do rondla z mlekiem i smietana. Zagotowac

i zdjac z ognia, po czym przelozyc wszystko do przygotowanej rynienki (warstwa kartofli nie powinna byc grubsza niz 3 cm - w razie potrzeby uzyc 2 lub

wiecej rynienek). Posypac serem i zapiekac 40-45 min w nagrzanym do temp.

130żC piekarniku. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)