Картофельный гратен

Рецепт от V-ZUG AO

Приготовление	20 Mins
Время приготовления	50 Mins
Порции	4
прибор	CombiSteamer V6000 Grand с 2022 года

Кремовый, ароматный и золотисто-коричневый – классический картофельный гратен без сыра. Тонкие ломтики картофеля, приправленные сливками и мускатным орехом, станут идеальным гарниром к мясу и овощам.

Ингредиенты

1 кг неразваривающегося картофеля, очистить, нарезать ломтиками толщиной по 3 мм

1 ст. л. сливочного масла

1 головка репчатого лука, мелко рубленый

2 зубчика чеснока, мелко рубленый

250 мл молока

250 мл жирных сливок

2 ч. л. соли

немного перца

¼ ч. л. молотого мускатного ореха

Приготовление

Выложить ломтики картофеля слоями в подготовленную форму. Растопить в сковороде сливочное масло. Добавить лук и чеснок и обжарить на среднем огне до прозрачности. Добавить молоко и сливки, довести до кипения, приправить солью, перцем и мускатным орехом, перелить в мерный стакан и измельчить до состояния пюре. Залить этой жидкостью картофель. Поставить форму на решетке в холодную камеру и запекать в режиме обдува влажным воздухом при температуре 180 °C в течение прибл. 50 минут.

Hot air humid 180 °C в течение 50 Mins

Аксессуары

Форма для запекания объемом прибл. 2½ литра, смазанная

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	04.08.2025