



Картопляний гратен

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	50 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Вершковий, ароматний і запечений до золотистої скоринки – класичний картопляний гратен без сиру. Тонкі картопляні скибочки, доповнені вершками та мускатним горіхом, роблять його ідеальним доповненням до м'яса та овочів.

Інгредієнти

- 1 кг картоплі, що не розварюється, очистити, нарізати скибочками завтовшки 3 мм
- 1 ст. л. вершкового масла
- 1 головка цибулі ріпчастої, подрібнений
- 2 зубчики часнику, подрібнений
- 250 мл молока
- 250 мл жирних вершків
- 2 ч. л. солі
- трохи перцю
- ¼ ч. л. меленого мускатного горіха

Приготування

У підготовлену форму викласти скибочки картоплі. Розтопити масло на сковороді. Додати цибулю та часник і обсмажити на середньому вогні до напівпрозорості. Влити молоко і вершки, довести до кипіння, приправити сіллю, перцем і мускатним горіхом, перелити в мірний стакан і збити в пюре до однорідності. Залити картоплю рідиною. Поставити форму на решітці в холодну камеру і готувати в режимі вологого гарячого повітря за температури 180 °C протягом приблизно 50 хвилин.

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 50 хв





Акcesуари

Форма для ґратену об'ємом прибул. 2½ літри, змащена
Решітка

Додаткова інформація

Складено 04.08.2025

