

Gratin Dauphinois

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 5/10

Dauphine bölgesinden ince patates dilimleri, krema ve sarımsakla fırında pişer.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 2 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Süt
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Yapılış

- Patatesleri ince dilimleyin.
- Krema, süt, sarımsak ve muskat karıştırın.
- Patatesleri tepsiye dizip kremalılarla örtün.
- 170°C fırında 60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri ince ve eşit dilimleyin; tepside aynı anda yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et yanında garnitür olarak servis edin.

Alerjenler

Süt