

Patates Graten

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 5/10

İnce patates dilimlerinin krema ve peynirle fırında kızartılması klasik garnitür.

Malzemeler

- 6 adet Patates
- 300 ml Krema
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Yapılış

1. Patatesleri ince yuvarlak dilimleyin.
2. Krema, süt, sarımsak ve muskat karıştırın.
3. Patatesleri sosla kat kat dizip 180°C fırında 45-50 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri aynı kalınlıkta dilimleyin; katlar eşit yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk veya yeşil salata yanında servis edin.

Alerjenler

Süt