

Doradca Smaku, odc. 47: Tradycyjny gratin dauphinois



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
boczek wędzony	150 g
ser ementaler	150 g
mleko	1 l
śmietana 36%	400 ml
czosnek	1-2 ząbków
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane ziemniaki kroimy w plastry o grubości ok. 3-4 mm. Wrzucamy je do miski.
- KROK 2 200 ml śmietany i mleko wlewamy do garnka. Przyprawiamy solą, pieprzem, gałką muskatołową, przyprawą do ziemniaków oraz chili. Całość mieszamy. Wrzucamy ziemniaki które będą grzały się w sosie ok. 10-15 minut i przykrywamy garnek przykrywką. Mleko ze śmietaną ma przykrywać wszystkie ziemniaki. Nie gotujemy ziemniaków, a jedynie zagrzewamy - mają pozostać al dente.
- KROK 3 W tym czasie na rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) podsmażamy boczek. Gdy już będzie gotowy, przekładamy go do innego naczynia.

- KROK 4 Przełęczym zębkiem czosnku nacieramy dno naczynia żaroodpornego, a następnie kroimy go drobniutko. Posiekany czosnek dodajemy do grzejących się ziemniaków.
- KROK 5 Po 15 minutach wykładamy ziemniaki do naczynia żaroodpornego i posypujemy smażonym boczkem.
- KROK 6 Do pozostałego w garnku sosu dolewamy śmietanę 36%, mieszamy, a następnie zalewamy ziemniaki.
- KROK 7 Naczynie przykrywamy folią aluminiową i całość wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180 stopni na ok. 20 - 40 minut. Ważne jest, żeby po ok. 15 minutach sprawdzić czy zapiekanka nie będzie za sucha. W razie potrzeby można dolać mleczno-śmietanowego sosu.
- KROK 8 Korzystając z tego, że wyjęliśmy zapiekankę z piekarnika, posypujemy całość równomiernie startym serem ementaler. Zapiekankę znowu wstawiamy do piekarnika. Pieczemy tak długo, aż ser się roztopi, równomiernie pokryje ziemniaki i nabierze złocistego koloru. Wówczas zapiekanka jest gotowa.
- KROK 9 Bon appetit!