

Klasyczna zapiekanka fraancuska



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wiórki sera żółtego	25 dkg
czosnek	3 ząbki
sól i pieprz	do smaku
masło lub margaryna	
mleko	1 szklanka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
ziemniaki	
tymianek	1-2 (siekany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, wytrzeć do sucha i pokroić na cienkie plasterki. Ser można cienko pokroić lub zetrzeć na tarce z grubymi otworami. Formę do zapiekania posmarować przekrojonym ząbkiem czosnku, a następnie natłuścić. Układać warstwami ziemniaki, każdą warstwę oprószyć solą, pieprzem, tymiankiem, oraz gałką muskatołową, posypać siekanym czosnkiem i przykryć wiórkami sera i masła. Układać kolejne warstwy, aż do wyczerpania składników - ostatnią warstwą powinien być ser. Zalać szklanką mleka i zapiekać w nagrzanym piekarniku (180 - 200 stopni) 45-60 minut, aż ser nabierze złocistego koloru. Podawać z dodatkiem surówek.