



Cartofi gratinați (Gratin dauphinois)

Dispozitive TM6

Timp de preparare 15 min.

Timp total 50 min.

Mărime porție 3 porții

Ingrediente

- 0.5 cățel de usturoi
- 600 g cartofi, tăiați rondele subțiri (cca. 2-3 mm)
- 200 - 250 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 0.5 linguriță sare
- 1 priză piper măcinat
- 1 priză nucșoară măcinată
- 15 g brânză Gruyère rasă

Pași de preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 210°C.
2. Puneți usturoiul în bol și tocați **5 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați rondelele de cartofi, frișca lichidă, sarea, piperul, nucșoara și fierbeți **16 min. 30 sec./100°C/invers/viteza lingură**.
4. Răsturnați conținutul bolului într-un vas termorezistent. Dacă doriți, presărați deasupra brânză Gruyère rasă. Dați la cuptor timp de **15 minute, la 210°C**. Serviți preparatul cald.

Recomandări și sfaturi utile

Acest preparat este o garnitură perfectă pentru o friptură la cuptor sau carne la grătar, în armonie cu un vin roșu.

Sursă

cookidoo.international