



# Caserolă de cartofi praz

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 45 min

Timp total 1h 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 80 g Gouda, în bucăți
- 100 g Șuncă, gătită, în bucăți
- 800 g Apă
- 1 ½ linguriță de sare
- 600 g Cartofi, mici, bine spălați
- 800 g Praz, în bucăți (15 cm)
- 50 g unt, moale și puțin mai mult pentru ungere
- 50 g făină
- 20 g muștar
- 2 Preț piper

## Pregătire

1. Pune Gouda și sunca în vasul de amestecare, se toacă **5 sec./viteza 5** și se decanează.
2. Adăugați apă și 1 linguriță de sare în vasul de amestecare. Atârnați inserția de gătit, cântăriți cartofii, puneți recipientul Varoma, cântăriți în praz, închideți Varoma și gătiți timp de 25 min./Varoma/pasul 1. Varoma deoparte. Scoateți inserția de gătit folosind spatula. Goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit. Ungeți vasul de copt.
3. Se curată cartofii, se taie în felii și se întinde uniform în vasul de copt uns. Așezați bucățile de praz deasupra. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
4. Puneți untul în vasul de amestecare și topiți timp de **1 min./100°C/pasul 1**.
5. Se adaugă făina și se sotează timp de **3 min./100°C/pasul 2**.
6. Se adaugă 500 g lichid de gătit, 1/2 linguriță de sare, muștar și piper, se aduce la fierbere timp de **2 min./100°C/nivel 3.5** și se toarnă peste praz.
7. Se întinde amestecul gouda-șuncă peste sos și se coace caserola timp de aproximativ 30 de minute (180 ° C). Se servește fierbinte.

## Elemente utile

Copt Cuptor

---

### Sugestii & Sfaturi

- Puteți condimenta sosul cu curry.
- De asemenea, puteți rostogoli bastoanele de praz fierte în șuncă gătită înainte de coacere.