



Cartofi Dauphinoise

Difficulty easy

Preparation time 15 min

Total time 50 min

Serving size 6 porții

Ingredients

- 2 căței de usturoi
- 1200 g cartofi, descojiți, feliați subțire (2-3 mm)
- 500 g smântână grasă (cca. 48% grăsime)
- 2 lingurițe sare de mare
- 2 prize piper negru măcinat
- 1 priză nucșoară măcinată
- 100 g brânză Gruyère, rasă (opțional)

Nutrition per 1 porție

Calories 1521 kJ / 363 kcal

Protein 6 g

Carbohydrates 33 g

Fat 23 g

Preparation

1. Preîncălziți cuptorul la 210°C.
2. Puneți usturoiul în bolul de mixare și mărunțiți **5 sec./viteza 5**.
3. Adăugați cartofii, smântâna, sarea, piperul și nucșoara, apoi cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, gătiți 20 min./100°C/invers/viteza lingură. Transferați într-un vas pentru copt (aprox. 30 cm x 22 cm).

4. Presărați cu brânză Gruyère (dacă folosiți). Coaceți timp de 15 minute (210°C) sau până devin aurii deasupra. Serviți imediat.

Useful Items

cuptor, vas pentru copt (30 cm x 22 cm)

Hints & Tips

- Poate fi o garnitură potrivită pentru carne preparată la grătar sau prăjită și este delicioasă acompaniată de un vin roșu.
- Cartofii Dauphinoise gratinați, originari din regiunea Dauphiné din Franța, se prepară cu smântână și fără brânză. Dacă doriți, puteți înlocui smântâna cu un amestec de lapte și smântână, dar textura și gustul vor fi diferite.
- Înlocuiți brânza Gruyère cu brânză Emmental sau orice altă brânză tare.