

Картофель под белым соусом



Что нужно:

- картофель - 2 кг;
- чеснок - 3-4 зубчика;
- мука - 1 ч. л.;
- сливки (пожирнее) - 400 г;
- сушёный майоран - 1/2 ч. л.;
- сушёный укроп - 1-2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим, нарезаем кружочками (толщиной, примерно, 1,5 см) и выкладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом). Солим и перчим.
3. Смешиваем в сковороде муку, сливки, сок лимона, майоран, укроп и томим это 10 минут, на слабом огне, периодически помешивая.
4. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем.
5. Поливаем получившимся соусом картофель.
6. Ставим в уже разогретую духовку и выпекаем 40 минут при 180 градусах. А можно запечь просто картофель, а уже при подаче поливать соусом. Оба эти варианты допустимы и очень вкусны.