

Картофельный гратен



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- молоко - 1 стакан;
- сливки (жирные) - 200 г;
- тимьян - 1 щепотка;
- чеснок - 2 зубчика;
- орехи миндаль - 1/2 стакана;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Картофель чистим и нарезаем кружочками, толщиной в 1 см, и укладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Смешиваем в кастрюльке молоко, сливки, тимьян, истолчённый чеснок, орехи и варим на слабом огне 10 минут;
3. Заливаем нашей смесью картофель, сверху перчим и солим;
4. Посыпаем сверху сыром и запекаем 50 минут при 180 градусах.