

Västerbotten Patates Grateni

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açlık bar 5/10

Västerbotten patates grateni, ince patatesleri sert peynirle fırınlayarak İsveç mutfağında kremamsı çli, üstü kızarmış bir fırın yemeği kazandı.

Malzemeler

- 6 adet Patates
- 180 gr Västerbotten peyniri
- 1 su bardağı Krema
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Patatesleri 2 mm kalınlıkta dilimleyin.
2. Krema, sarımsak tuz ve karabiberi kaptaki karıştırın.
3. Patatesleri yağlı fırın kabına kat kat dizip araları Västerbotten peyniri serpin.
4. Kremayı kalınlıkta, patateslerin üstü açılmaması için yüzeyi bastırın.
5. Grateni 190°C fırında 35 dakika pişirin.
6. Fırında 10 dakika dinlendirin, dilimleri servis tabağında kaymasın.

PÜF NOKTASI

Patatesleri eşit incelikte dilimlemek gratende katların sürede yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında 10 dakika servis edin, yanında sade yeşil salata yeterli olur.

Alerjenler

Süt