



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Ziemniaki po francusku

Dodatek do mięs

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- ząbek czosnku, 2 szt.
- mleko, 1 szkl.
- śmietana, 1 szkl.
- gałka muszkatołowa, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Przygotuj: 1 kg dużych ziemniaków, 2 ząbki czosnku, szklanka mleka, 1/2 szklanki kremówki, gałka muszkatołowa, pieprz, sól
Sposób przyrządzenia: Ziemniaki obrać, umyć, pokroić na cienkie plasterki jednakowej grubości i ułożyć warstwami lub dachówkowato w wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu do zapiekania. Połączyć śmietaną wymieszaną z mlekiem, roztartym czosnkiem, gałką muszkatołową, pieprzem i solą. Wstawić do gorącego piekarnika (nagrzanego do 180°C) i piec 50-60 min (czas pieczenia zależy od grubości zapiekanki). Ładnie zrumienione postawić na stół. Serwować jako dodatek do mięs. Takie ziemniaki można przygotować wcześniej, wystudzone pokroić na porcje i przechować w lodówce lub zamrażalniku, a przed podaniem odgrzać w piekarniku.

