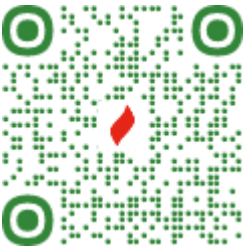




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1.2 kg	Burgonya
1.5 ek	♦ Zöldfűszeres sültkrumpli fűszerkeverék
200 ml	Tejszín
100 ml	Tej
200 g	Gouda reszelve
50 g	Parmezán reszelve
20 g	Vaj



Burgonyagratin

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsd fel a sütőt 180 fokra. Mosd meg és hámozd meg a burgonyát. Szeleteld vékony szeletekre. A burgonyát tedd át egy nagy tálba, add hozzá a zöldfűszeres sültkrumpli fűszerkeveréket, a főzőtejszínt, a tejet, 150 g goudát és a parmezán felét, majd keverd össze.
- 2 Kend ki a tepsit vajjal. Rendezd el a burgonyát a tepsiben, és öntsd rá a tálban maradt tejszín, tej és sajt keverékét. Fedd le alufóliával vagy fedővel, és tedd a sütőbe.
- 3 Süsd a burgonyát 30–40 percig. Vedd ki, távolítsd el a fóliát vagy a fedőt, és szórd meg a maradék gouda- és parmezán sajttal. Tedd vissza a sütőbe, és süsd tovább 10 percig. Vedd ki, hagyd hűlni 5 percig, és tálald.