

Zapiekanka ziemniaczana po francusku

55—65 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Umyj i obierz ziemniaki. Pokrój lub zetrzyj na mandolinie do warzyw na cienkie plasterki. Ziemniaki przełóż do dużej miski, dodaj Kotanyi Przyprawę do ziemniaków klasyczną, śmietankę, mleko, 150 gramów goudy i połowę parmezanu, wszystko wymieszaj.
2. Nasmaruj formę do pieczenia masłem. Ziemniaki ułóż w naczyniu do zapiekania tak, aby plasterki zachodziły na siebie na około 1 cm i polej pozostałą w misce mieszanką śmietanki, mleka i sera. Przykryj folią aluminiową lub pokrywką i wstaw do piekarnika.
3. Piecz ziemniaki przez 30-40 minut. Wyjmij, zdejmij folię lub pokrywkę i posyp resztą sera Gouda i parmezanem. Włóż ponownie do piekarnika i piecz przez 10 minut. Wyjmij, odstaw do ostygnięcia na 5 minut i podawaj z odrobiną świeżego tymianku na wierzchu.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1.2 kg	Ziemniaki do pieczenia
1.5 łyżki	Przyprawa do Ziemniaków klasyczna
200 ml	Śmietanka 30%
100 ml	Mleko
200 g	Ser Gouda starty
50 g	Ser Parmezan starty
20 g	Masło