סדנה־לי

גראטן תפוחי אדמה עם שמנת ושכבת גבינה זהובה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**שעה ו־10 דקות**	**שעה ו־45 דקות**

ציוד: תבנית עמוקה 20 על 25 ס״מ

מצרכים

- ☐ 1 ק״ג תפוחי אדמה קלופים
- ☐ 250 מ״ל שמנת לבישול
- ☐ 250 מ״ל חלב
- ☐ 100 גרם גבינה צהובה מגוררת
- ☐ 20 גרם חמאה
- ☐ שן שום חצויה
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ קורט אגוז מוסקט

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות. משפשפים את התבנית בשום ומשמנים בחמאה. פורסים תפוחי אדמה לעובי 2–3 מ״מ; אם משתמשים במנדולינה, עובדים עם מגן יד.

2. מערבבים חלב, שמנת, מלח, פלפל ומוסקט. מסדרים תפוחי אדמה בשכבות ויוצקים מעל את הנוזלים.

3. מכסים ואופים 45 דקות. מסירים כיסוי, מפזרים גבינה ואופים 20–25 דקות נוספות.

4. נועצים סכין במרכז: היא צריכה לחדור בקלות. אם עדיין קשה, מכסים וממשיכים 10 דקות. ממתינים 15 דקות לפני הגשה.