

Ziemniaki au gratin

Ta zapiekanka ziemniaczana to doskonały pomysł na proste danie obiadowe, ale też wyborny dodatek do dania mięsnego.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

105 minut

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

12 ziemniaków, ze skórką
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki pieprzu
1/2 łyżeczki soli czosnkowej lub cebulowej
225 g sera cheddar, tartego
200 ml śmietany kremówki

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Ugotować ziemniaki. Odlać, ostudzić i wstawić do lodówki na kilka godzin.
- 2) Obrać ziemniaki i pokroić na duże kawałki. Wymieszać sól z pieprzem i solą czosnkową. Ułożyć warstwę ziemniaków w

natłuszczonym naczyniu żaroodpornym, posypać przyprawami oraz serem. Połać kremówką. Piec 1 godzinę w temperaturze 180°C, aż zapiekanka się przyrumieni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 174 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 38 mg cholesterolu, 320 mg sodu, 15 g węglowodanów, 2 g błonnika, 5 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock