Состав:

800 г картофеля

400 г сливок 10%

100 г сыра

2-3 зубчика чеснока

1 щепотка мускатного ореха

1 щепотка черного молотого перца

соль

Рецепт картофельной запеканки по-французски:

Картофель очистить от кожуры, промыть и нарезать тонкими (толщиной 2-3мм) колесиками.

Чеснок очистить и мелко порубить.

В отдельную емкость вылить сливки, добавить к ним мелко порубленный чеснок, соль, щепотку мускатного ореха и черного молотого перца, соль. Все перемешать.

Нарезанный картофель сначала окунать в приготовленную смесь из сливок с чесноком и специями, затем выкладывать слоями в жаропрочную форму для выпекания. После того,

как весь картофель будет выложен, залить его этой смесью.

Сыр натереть на терке и посыпать им сверху картофель. Сверху форму с картофелем накрыть фольгой и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 1 час – 1 час 10 минут в режиме конвекции. После чего фольгу снять и оставить запеканку в духовке еще на 10-15 минут.

Проверить готовность картофельной запеканки можно ножом – нож должен легко входить без характерного для сырого картофеля «похрустывания».

Приятного аппетита!