Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Картофельный гратен с беконом

21 ноября 2014 13:07 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnyj-graten-s-bekonom



Зима...меня потянуло на запекание. Почему бы не поизголяться над самым популярным овощем в российские холода? **Картофельный гратен** с беконом - это отличный, очень вкусный и сытный ужин. Илья Николаевич был очень доволен! При этом данное блюдо не оставляет тяжести на желудке, в отличие от каннелони.

Да и готовится этот **гратен** на раз-два, у меня на все ушло примерно 35 минут.

На 4 порции:

- 500 гр картофеля

- 6-8 полосок бекона (т.к. сырого бекона под рукой не было, использовался варено-копченый)
- 1 маленькая луковица и половина средней
- 1/4 стакана молока
- 1/4 стакана сливок 22% (ну или 15%, можно и жирные взять, но не советую)
- 2 зубчика чеснока
- 50 гр сыра
- зелень для украшения

Бекон нарезать кубиками или небольшими полосками, лук нарезать мелким кубиком. Обжарить бекон с луком на разогретой сковороде до золотистого цвета.



Картошку почистить и нарезать тонкими ломтиками. На дно формы (я использовала квадратную форму со стороной 19 см) выложить треть всей картошки, сверху половину бекона с луком, снова слой картошку (вторую треть), снова начинку. Последним слоем должна оказаться картошка.



В миске смешать молоко, сливки, чеснок измельченный (очень мелко нарезать или натереть на мелкой терке, или пропустить через чеснокодавку), соль и перец.



Вылить молочную смесь в форму с картошкой.



Посыпать все сыром и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20-30 минут.



На готовность проверить, воткнув нож в гратен, картошка должна быть мягкой.



Готовый **гратен** разрезать на порции и разложить по тарелкам, украсить измельченной зеленью.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

ирина # 11:52 2.12.2015

Вкусно, просто, быстро! Благодарим за хороший ужин-рецепт в копилке!спасибо!

Людмила # 17:25 19.04.2021

Очень вкусно и просто готовится,спасибо за рецепт