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

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

Картофельный гратен с сыром Чеддер

15 августа 2015 10:27 · https://open-cook.ru/recipes/kartofelnyj-graten-s-syrom-chedder



Казалось бы, это блюдо из разряда проще некуда, но какое же оно вкусное! И практически не требует сил для приготовления, большую часть работы делает ваша духовка. Сыр Чеддер был найден в одном из супермаркетов, но его можно заменить на другой ваш любимый сыр.

На 2 порции:

- 4 средних картофелины
- 150-200 гр сыра Чеддер или любого другого
- соль по вкусу

- 2 широких кулинарных кольца (диаметром 10 см) или одна небольшая форма

Картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке.

Форму или противень смазать растительным маслом, совсем чуть-чуть. В одну вашу форму или на дно колец выложить первый слой картофельных ломтиков.



Выложить на слой картошки немного сыра, снова слой картошки, посолить и снова посыпать сыром. И так, пока не дойдете до верха кольца. Сверху выложить остатки сыра.



Отправить все это в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 20-30. На готовность можно проверить ножом, если легко входит, значит, картошка готова и можно вынимать.



С помощью лопатки перенести кольцо с содержимым на тарелку, осторожно провести ножом вдоль стенок кольца и убрать его. На тарелке у вас останется красивый и ровный порционный картофельный гратен с сыром. Можно посыпать его измельченной зеленью или просто украсить листиком.



Подавать сразу!



Приятного аппетита!