

Ledni Laci receptára



Ahogy én készíteném

Burgonya gratin II.

Hozzávalók:

1 kg burgonya
6-8 dl tejszín
5 dkg vaj
10 dkg sajt tetszés szer
3 dkg liszt
só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

A burgonyákat héjjában megfőzöm, megpucolom és vékony, 2-3 mm vastag karikákra szeletelem.

Fogok egy kerámia sütőtálat, és kivajazom az alját.

Lerakok egy réteg burgonyát, kis átfedéssel, hogy úgy feküdjenek, mint a halpikkelyek vagy a tetőcserepek. Sózom-borsozom, majd újabb réteg következik. Ezt is sózom-borsozom (fontos, hogy minden réteget alaposan beízesítsünk). Addig folytatom a rétegezést, míg 5-6 cm magas rakott burgonyám van.

Közben készítek egy sajtmártást: a vajat felhevítem, átforgatom benne a lisztet, majd felöntöm a tejszínnel, megsózom, reszelek bele szerecsendiót, hozzáadom a sajt felét, és a krumplikra öntöm. A tetejét megszórom a reszelt sajt másik felével. A maradék vajat a tetejére csipkedem.

170-180 fokban sütőbe teszem, és a tetejét mosolygósan pirosra sütöm.

