

Francuska zapiekanka ziemniaczana

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 40 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Ziemniaki obrać, pokroić w grube plastry.

Krok 2 - Dwa ząbki czosnku pozostawić (do wtarcia i do sosu), pozostałe drobno posiekać.

Krok 3 - Dno kombiwara natrzeć ząbkiem czosnku, ułożyć warstwę z połowy ziemniaków. Posypać czosnkiem, tymiankiem i tartym serem. Przykryć pozostałymi ziemniakami, posypać przyprawami i połać śmietaną.

Krok 4 - Piec w temperaturze 250°C przez ok. 40 minut.

Krok 5 - Przyrządzić sos jogurtowy: z pomocą blendera wymieszać jogurt, starty ogórek, wyciśnięty ząbek czosnku oraz sól i pieprz.

Wskazówki :

Zapiekankę podawać na gorąco jako dodatek do mięs lub na zimno z sosem jogurtowym.