



# Francuskie ziemniaki gratin

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Ziemniaki gratin to francuska zapiekanka ziemniaczana, idealny dodatek do dania głównego lub samodzielny posiłek. Nie ma nic lepszego niż połączenie ziemniaków, mleka, śmietanki i sera żółtego. Dodatkowego smaku dodaje odrobina gałki muskatołowej. Danie jest nieco pracochłonne, jednak efekt końcowy wynagradza tą niedogodność.

## Przygotowanie

### Krok 1

Ząbek czosnku przeciąć na pół i wysmarować nim naczynie żaroodporne. Następnie wysmarować naczynie 1 łyżką masła.

### Krok 2

Przecięty czosnek wrzucić do garnka, zalać mlekiem i śmietanką. Dodać gałkę muskatołową i podgrzewać na małym ogniu do zagotowania.

### Krok 3

Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastry o grubości około 2-3 mm. Najlepiej użyć do tego tarki lub malaksera. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

### Krok 4

Piekarnik nagrzać do 160°C.

### Krok 5

Ziemniaki układać w naczyniu żaroodpornym na zakładkę. Każdą warstwę posypać solą, pieprzem i serem. Ostatnią warstwę ziemniaków zalać śmietanką z mlekiem, czosnek wcześniej wyjąć. Posypać kawałkami masła.

### Krok 6

Wstawić do piekarnika na 80 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i piec jeszcze 10 minut. Przed podaniem przestudzić.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 250 ml mleka Łaciate
- 250 ml śmietanki Łaciata 30%
- 150 g sera Kurpiowskiego Mlekpól
- 2 łyżki masła Łaciate
- 1 ząbek czosnku
- ½ łyżeczki gałki muskatołowej
- sól i świeżo zmielony pieprz