


Картофельная запеканка

 45-50 мин

Вам понадобится

Картофель	350 г
Сыр пармезан твердый	70 г
Сливки 20%	130 мл
Масло сливочное	50 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1** Картофель почистить, нарезать тонкими слайсами. Сыр натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить. В отдельной емкости смешать картофель, сыр, сливочное масло, соль и специи.
- 2** Полученную массу ровным слоем выложить в форму. Сверху залить сливки. Накрыть форму листом фольги, подвернуть края.
- 3** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 18-21 минута. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с запеканкой. Закрыть крышку. Нажать «Старт».