




Słodkie ziemniaki Gratin z Crockpot Express

Pyszna propozycja zapiekanych ziemniaków

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 średnie słodkie ziemniaki bataty, cienko pokrojone
- 2 średnie białe ziemniaki, cienko pokrojone
- 1 łyżeczka soli
- ¼ łyżeczki mielonego imbiru
- ¼ łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- ½ szklanki bulionu warzywnego
- ½ szklanki bitej śmietany
- 3 łyżki wody
- 3 łyżki stołowe mąki uniwersalnej
- ½ szklanki tartego parmezanu
- Pokrojona zielona cebulka opcjonalnie
-



Wykonanie:

Ziemniaki układać na przemian w pojedynczych rzędach na dnie multicookera Crockpot™ Express. Doprawić solą, imbirem, gałką muskatołową i pieprzem, wlać bulion. Zabezpiecz pokrywę. Naciśnij STEAM, ustaw ciśnienie na HIGH i czas na 8 minut. Upewnij się, że zawór uwalniający parę jest w pozycji Seal zamknięty. Naciśnij START/STOP.

Po zakończeniu gotowania, naturalne ciśnienie należy zredukować przez 5 minut. Zwolnić pozostałe ciśnienie. W małej misce wymieszaj śmietanę i wodę z mąką, aż do uzyskania jednolitej masy. Dodaj masę śmietanową do naczynia do gotowania. Na wierzchu ułóż ser. Przykryj pokrywką i odstaw na 5 minut, aby ser zgęstniał i roztopił się. Udekoruj zieloną cebulką.