



Szparagi zapiekane z ziemniakami i serem

Ten przepis z wolnowaru Crock-Pot to połączenie prostoty i smaku. Miękkie ziemniaki, chrupiące szparagi i rozpuszczający się ser tworzą razem idealne, kremowe danie, które zrobi się praktycznie samo. Wystarczy kilka składników i parę godzin na trybie LOW – resztą zajmie się Twój Crock-Pot.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 5-6H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 500 g młodych ziemniaków, pokrojonych w plasterki
-
- 1 pęczek zielonych szparagów, końcówki odłamane, reszta pokrojona na 3-4 cm
-
- 150 g tartego sera np. cheddar, gouda, mozzarella
-
- 200 ml śmietanki 18%
-
- 1 łyżeczka musztardy dijon
-
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty
-
- sól, pieprz, gałka muskatołowa do smaku
-
- oliwa do natłuszczenia misy



Wykonanie:

Natłuść wnętrze misy Crock-Pota oliwą.

W misce wymieszaj ziemniaki, śmietankę, musztardę, czosnek, sól, pieprz i szczyptę gałki muskatołowej.

Układaj warstwowo w wolnowarze ziemniaki, część szparagów, część sera – powtarzaj do wyczerpania składników, kończąc na serze.

Gotuj

LOW 5-6 godzin

HIGH 3 godziny

Na koniec możesz zdjąć pokrywkę na 15 minut, by nadmiar wilgoci odparował i ser się lekko zrumienił w zależności od modelu.