

Zapiekanka ziemniaczana

Pyszna i prosta w przygotowaniu zapiekanka ziemniaczana.

 Czas na High: 4-5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 ½ szklanki gęstej śmietany
- 3 ząbki czosnku, mielone
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- Szczypta gałki muszkatołowej
- 1 kg ziemniaków, obranych i pokrojonych w plastry o grubości 1/8 cala
- Sól koszerka i świeżo zmielony czarny pieprz, do smaku
- 1 szklanka rozdrobnionego sera Gruyere
- ¼ szklanki świeżo startego parmezanu
- ½ łyżeczki świeżego tymianku
-



Wykonanie:

W średnim rondlu, wymieszaj razem śmietanę, czosnek, tymianek i gałkę muszkatołową. Gotuj na średnim ogniu, aż do podgrzania, około 1-2 minuty.

Dodaj warstwę ziemniaków do misy wolnowaru na zakładkę dopraw solą i pieprzem, do smaku. Zalej ziemniaki 1/3 szklanki mieszanki śmietanowej posyp Gruyere. Powtórz z pozostałymi plastrami ziemniaków, mieszanką kremową i Gruyere, aby utworzyć kolejne 2 warstwy.

Przykryj i gotuj na HIGH przez 4-5 godzin lub do momentu, gdy ziemniaki będą miękkie. Posyp parmezanem.

Przykryj i gotuj, aż ser się rozpuści, około 5 minut.

Zdejmij pokrywę i pozwól ziemniakom odpocząć przez 15 minut, pozwalając sosowi zgęstnieć.

Podawaj babkę przyozdobioną tymiankiem.