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 koszerna 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.