Слоёная картофельная запеканка "Обалденная"



Что нужно:

- картофель - 2 кг;
- сливки - 200-300 мл;
- чеснок - 5 зубчиков;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- сливочное масло - 100 г;
- укроп - 1 небольшой пучок;
- соль, перец - по вкусу;
- мускатный молотый орех - 1 щепотка;
- приправа для картофеля - 1 пакетик.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Разогреваем сливки, добавляем в них истолчённый чеснок, солим, перчим, всыпаем молотый мускатный орех и приправу для картофеля. Перемешиваем и варим на слабом огне 10 минут.
3. Берём круглую форму для запекания, смазываем маслом и выкладываем нарезанный (не толстыми) кружочками картофель. Но пока лишь 1 слой.
4. Поливаем их нашим сливочным соусом (соус разливайте размеренно, его должно хватить на все слои картофеля). Затем снова картофель и соус. Так до конца.
5. Смешиваем пармезан, мягкое (или растопленное) сливочное масло и мелко нарезанный укроп. Этим покрываем наш картофель.
6. Накрываем фольгой и запекаем, в уже разогретой до 200 градусов, духовке, примерно 40-50 минут.