

TARTIFLETTE - zapiekanka z ziemniaków i sera Le Reblochon de Savoie

Składniki dla 4 osób:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków w mundurkach
- 1 ser Le Reblochon de Savoie
- 100 ml śmietany
- kilka plasterków wędzonego boczku
- 1 średnia cebula
- 1 łyżka masła
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz, szczypiorek

Czas przygotowywania: ok. 10-15 minut

Czas pieczenia: ok. 15 minut w temp. 180 st.C

Sposób przygotowania i wykonanie:

Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach, następnie odcedzamy, a gdy przestygną, obieramy ze skórki. Kroimy ziemniaki w grube plastry.

Na maśle podsmażamy lekko wędzony boczek wraz z cebulką pokrojoną w kostkę.

Naczynie żaroodporne smarujemy czosnkiem.

W naczyniu układamy warstwami ziemniaki i ser Reblochon, wykonujemy kilka warstw. Każdą warstwę oprószamy solą, pieprzem, posypujemy szczypiorkiem.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy 10-15 minut.

Przed końcem zapiekania dodajemy śmietanę.

Podawanie:

Zapiekankę podaje się gorącą z dodatkiem zielonej sałaty. Najlepiej smakuje w towarzystwie wina

Gamay de Savoie.

Smacznego :)