

Классический картофельный гратен



На 100 грамм:
Калорийность: **163,74 ккал.**
Белки: **5,92 г.**
Жиры: **11,06 г.**
Углеводы: **10,2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/klassicheskij-kartofelnyj-graten/>

Ингредиенты:

- картофель 5 шт
- чеснок 2 зубчика
- сливки 20% жирности 250 мл
- твёрдый сыр ~ 150 гр
- соль, перец молотый - по вкусу
- сливочное масло (для смазывания формы)
- мускатный орех 1/2 ч. л

Приготовление:

Помыть и очистить картофель, нарезать на тонкие пластинки.

Отдельно натрите сыр на мелкой терке.

В сотейник добавить сливки, выдавленный чеснок, соль, перец и мускатный орех, перемешать, поставить на огонь и периодически помешивая довести до кипения, добавить немного тертого сыра и перемешать.

Смажьте форму сливочным маслом, и выложите туда картофель по типу чешуи(внахлест друг на друга).

Полейте сверху немного соусом, выложите ещё слой картофеля, и снова добавьте соус.

Последний слой поливаем соусом, и отправляем в разогретую до 180 духовку на 45 мин.

Затем достаём форму, посыпаем картофель оставшимся твёрдым тертым сыром и отправляем в духовку ещё на 15 мин(до образования корочки, можно увеличить температуру до 200).

Готовое блюдо можно посыпать свежей зеленью.