

[www.detkityumen.ru](http://www.detkityumen.ru)

## Картофель "Дофине"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Состав: 1кг.картофеля

1 ч.л соли

1\8 ч.л молотого черного перца

200гр. твёрдого сыра

1 яйцо

2 стакана смеси молока и сливок

1 зубчик чеснока

4 ст.л сливочного масла.

Приготовление:

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками, выложить в глубокую миску, посолить, поперчить. Сыр натереть на крупной тёрке. Всыпать в миску с картофелем половину сыра, перемешать.

Яйцо взбить с молоком и сливками, влить в миску с картофелем и сыром. Чеснок очистить. Глубокую форму для запекания натереть изнутри чесноком, смазать маслом и выложить содержимое миски.

Засыпать сверху оставшимся натёртым сыром. Равномерно разложить на его поверхности кусочки сливочного масла.

Разогреть духовку до 160 градусов и запекать 35-40 минут до ровной румяной корочки.

Приятного аппетита!

20.12.2017

[Органика](#)

Адрес на сайте «Детки!» [www.detkityumen.ru/recipe/598/](http://www.detkityumen.ru/recipe/598/)