



## ZIEMNIAKI GRATINE

### Składniki:

- 300 gram ziemniaków
- 1/5 główki zmiksowanego czosnku
- 200 ml śmietany 36%
- 200 ml mleka 3,2%
- gałka muskatołowa
- sól
- pieprz
- 50 gram startego sera parmezanu

### Wykonanie:

- ziemniaki obrać, umyć, pociąć na plastry ok. 3mm
- do garnka wlać mleko i śmietanę, dodać sól, pieprz, czosnek, gałkę muskatołową i ziemniaki
- gotować około 10 minut, aż mleko się zagęści
- przełożyć do kokilek lub foremki, zasypać parmezanem
- wstawić do nagrzanego do 185°C piekarnika i zapiekać 20 - 25 minut

Powyższy przepis to klasyczne danie, które można zmodyfikować dodając wg uznania: cukinię, marchewkę, por, brokuł.

*Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.*

[www.dietabezglutenowa.pl](http://www.dietabezglutenowa.pl)