



Картофельный гратен на безлактозном молоке АМ-АМ

4 порции



Ингредиенты

Безлактозное молоко
200 мл

Картофель
6-8 средних штук

Чеснок
1-2 зубчика

Перец
щепотка

Соль
щепотка

Сухие травы
(укроп, петрушка, прованские)
1 чайная ложка

Приготовление

1. Разогрейте духовку до 180°С.
2. Помойте и почистите картофель, порежьте кружочками или кубиками (не мелко).
3. В глубокую миску положите картошку. Добавьте соль, перец, травы и раздавленный чеснок. Перемешайте.
4. Смажьте форму для запекания маслом. Выложите в неё картофель и залейте молоком так, чтобы оно покрывало его наполовину.
5. Поставьте в духовку на 40-50 минут. Готово, когда картошка станет мягкой, а сверху появится румяная корочка.

Совет от АМ-АМ

Безлактозное молоко делает картофель особенно нежным.
Подается на стол как самостоятельное блюдо или как гарнир
к мясу или рыбе.