




Zapiekanka ziemniaczana

Kremowa zapiekanka ziemniaczana z wolnowaru Crock-pot to połączenie delikatnych ziemniaków, aromatycznego czosnku, sera i śmietany. Danie jest idealne na obiad lub kolację, doskonale sprawdzi się jako samodzielne danie lub dodatek do mięs.

 Czas na High: 3-4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-7H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 kg ziemniaków, obranych i pokrojonych w cienkie plasterki
- 1 duża cebula, pokrojona w piórka
- 250 ml śmietany kremówki 30%
- 150 ml mleka
- 150 g startego sera np. cheddar, gouda
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 100 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę opcjonalnie
- 2 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku
- Świeży szczypiorek lub natka pietruszki do posypania



Wykonanie:

Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plasterki. Cebulę pokrój w piórka, a czosnek drobno posiekaj.

W misce wymieszaj śmietanę, mleko, czosnek, tymianek, sól i pieprz.

Jeśli używasz boczku, podsmaż go na patelni na złoty kolor. Odsącz nadmiar tłuszczu.

Wysmaruj wnętrze wolnowaru masłem. Układaj warstwami plasterki ziemniaków, cebulę i, jeśli używasz, boczek. Każdą warstwę polewaj mieszanką śmietanową i posypuj odrobiną sera.

Powtarzaj, aż zużyjesz wszystkie składniki, kończąc warstwą sera.

Gotuj na niskim poziomie LOW przez 6-7 godzin lub na wysokim HIGH przez 3-4 godziny, aż ziemniaki będą miękkie i ser pięknie się roztopi.

Po zakończeniu gotowania możesz posypać zapiekankę świeżym szczypiorkiem lub natką pietruszki.