

Tartiflette

Ingrédients

- 350g da flavaj cepoj
- 800 is 900g da reblo ono
- 1,5kg da terpomo
- 350g da fumita bacon
- 1 ajlo eto
- 150ml da blanka vino

Préparation

1. Kvankam ni estas en blogo pri bakado, mi regule proponas saletajn receptojn, kiuj apartenas al mia receptokarneto, tiuj, kiujn mi faras iujare la la sezonoj, kaj jen unu pli: la tartiflette.
2. Familiparto, tre komforta kaj kompreneble delica, mi rekomendas akompani in per bone kondimentita verda salato.
3. Lastan konsilon, se eble, uzu sova an pipron, i tre bone kongruas kun la fumita gusto de la tartiflette Por 6 personoj :Preparotempo : 45 minutoj + 30 minutoj da kuirado Ingrediencoj : da flavaj cepoj 800 is da reblo ono 1, da terpomo da fumita bacon 1 ajlo eto Pipro da blanka vino QS da olivoleo / butero por kuirado Recepto : Tran u la fumitan bacon en lardojn.
4. Fritu in en pato je meza varmeco por origi in kaj eligi la grason.
5. Aldonu tiam la cepojn, purigitajn kaj tran itajn en maldikajn rondetojn.
6. Da rigu la kuiradon je meza varmeco, miksante regule.
7. Kiam la cepoj estas bone origitaj, deglazu la miksa on kun la blanka vino, kaj aldonu la pipron.
8. Lasu kuiru is la vino redukti as, poste rezervu.
9. Purigu la terpomo kaj tran u ilin en maldikajn rondetojn.
10. Fritu ilin en pato en la graso de via elekto (mi faras duonon olivoleo kaj butero).
11. Kuiru ilin je meza varmeco, miksante regule is la terpomo estas bone kuiritaj.
12. Purigu la ajlo eton kaj tran u in en du, poste frikiu la kuirplaton kun i.
13. Tran u la reblo on en lamelojn.
14. Disdonu la duonon de la froma o en la fundo de la plado frikiita kun ajlo, poste aldonu la duonon de la terpomo.
15. Aldonu la miksa on bacon/cepo, poste kovru kun la resto de la terpomo.
16. Finu per aldono de la alia duono de reblo ono.
17. Metu en la anta varmigita forno je 190°C dum 25 is 30 minutoj da kuirado anta ol ui!