

Tartiflette

Ingrédients

- 350g cebuli ó tej
- 800 do 900g reblochon
- 1,5kg ziemniaków
- 350g w dzonego boczku
- 1 z bek czosnku
- 150ml bia ego wina

Préparation

1. Chocia łjeste my na blogu cukiernicznym, regularnie proponuj łprzepisy wytrawne, które s łcz ci łmojego zeszytu z przepisami, te, które przygotowuj łco roku w zale no ci od sezonów, a oto kolejny: tartiflette.
2. Danie rodzinne, bardzo pocieszaj ce i oczywi cie pyszne, polecam poda łz dobrze przyprawion łsa at .
3. Ostatnia rada, je li to mo liwe, u yj dzikiego pieprzu, doskonale komponuje si łz w dzonym smakiem tartiflette
Dla 6 osób:Czas przygotowania: 45 minut + 30 minut gotowania Sk adniki: cebuli ó tej 800 do reblochon 1, ziemniaków w dzonego boczku 1 z bek czosnku Pieprz bia ego wina QS oliwy z oliwek / mas a do sma enia Przepis: Pokrój w dzony boczek w kostk .
4. Sma łgo na rednim ogniu na patelni, aby si łzarumieni łi wydoby łt uszcz.
5. Nast pnie dodaj obrane cebule pokrojone w cienkie plasterki.
6. Kontynuuj gotowanie na rednim ogniu, regularnie mieszaj c.
7. Gdy cebula b dzie dobrze zarumieniona, deglasuj mieszank łbia ym winem i dodaj pieprz.
8. Gotuj, a łwino odparuje, a nast pnie odstaw na bok.
9. Obierz ziemniaki i pokrój je w cienkie plasterki.
10. Sma łje na patelni w łuszczu wed ug w asnego wyboru (ja u ywam pó łna pó łoliwy z oliwek i mas a).
11. Gotuj na rednim ogniu, regularnie mieszaj c, a łziemniaki b d łdobrze ugotowane.
12. Obierz z bek czosnku i przekrój go na pó , a nast pnie natrzyj nim naczynie do pieczenia.
13. Pokrój reblochon w plastry.
14. Roz ó łpo ow łsera na dne naczynia natartego czosnkiem, nast pnie dodaj po ow łziemniaków.
15. Dodaj mieszank łw dzonego boczku i cebuli, a nast pnie przykryj reszt łziemniaków.
16. Na koniec dodaj drug łpo ow łreblchon.
17. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na 25 do 30 minut gotowania, zanim si łtrozkoszujesz!