



INA-JANINE JOHNSEN

Skandynawska gwiazda kulinarna,
ponad 100 tysięcy obserwujących
na Instagramie!

ZIEMNIAK

wyznanie miłości



PRZEPISY DLA WSZYSTKICH

 WIELKA LITERA

[fragment książki](#)

Zapiekanka z batatów ze śmietanką, serem i masłem ziołowym

Zapiekanka z czegokolwiek ze śmietanką z definicji jest pyszna! Jeśli dodasz trochę sera (możesz zużyć resztki, które akurat masz w lodówce) oraz masło ziołowo-czosnkowe, osiągniesz naprawdę niesamowity efekt.

Typ ziemniaków

bataty

Porcje

4–6

Temperatura pieczenia

180°C

Składniki

1 kilogram batatów

300 mililitrów śmietanki

1 ząbek czosnku

100 gramów startego sera (gruyère lub dojrzwały cheddar)

20 gramów startego parmezanu

50 gramów masła ziołowo-czosnkowego (zobacz przepis na s. 74)

sól i pieprz

1. Do rondla wlej śmietankę, włóż ząbek czosnku i podgrzej, niemalże doprowadzając płyn do wrzenia. Podgrzewaj na wolnym ogniu, aż czosnek zmięknie. Użyj blendera ręcznego, aby zmiksować wszystko na gładką masę. Dodaj mniej więcej połowę startego sera oraz cały parmezan i mieszaj, aż całkiem się rozpuszcza. Dopraw solą i pieprzem.
2. Bataty wyszoruj do czysta i pokrój na cienkie plasterki, najlepiej za pomocą mandoliny. Rozłóż $\frac{1}{3}$ cząstek w naczyniu żaroodpornym, przykryj połową pozostałego startego sera (czyli $\frac{1}{4}$ pierwotnej ilości) i zrób kilka małych kleksów masła ziołowego.
3. Ułóż kolejną warstwę z $\frac{1}{3}$ batatów, posyp resztą sera i zrób parę kleksów masła ziołowego.
4. Ułóż na wierzchu resztę batatów. Postaraj się zrobić ładny wzór, aby potrawa robiła wrażenie podczas serwowania.
5. Wlej śmietankę i wykończ całość kilkoma kleksami masła ziołowego. Naczynie przykryj folią aluminiową i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz bataty do miękkości, przez 40–60 minut, w zależności od tego, z ilu warstw składa się potrawa. Sprawdź nożem, czy bataty są już miękkie.
6. Przed podaniem odstaw zapiekankę do przestygnięcia na 10–15 minut i posyp drobno posiekаныmi ziołami.

**INA
RADZI**



Jeśli uważasz, że z masłem ziołowo-czosnkowym danie będzie za ciężkie, możesz pominąć masło i użyć tylko ziół i czosnku. W tym wypadku zachęcam do zmiksowania ich w sosie śmietankowym, aby zostały równomiernie rozprowadzone w zapiekance.



Gofry ziemniaczane

Kto nie lubi gofrów? Gofry ziemniaczane (podobnie jak kotlety, zobacz przepis na s. 180) można przyrządzić z resztek kartofli z poprzedniego dnia. Świetnie nadają się jako suchy prowiant albo dodatek do zup, sałatek i gulaszu. A może usmażysz jajko, położysz je na gofrach i zwieńczysz danie boczkiem? To dopiero śniadanie! Na imprezę polecam zaś gofry ziemniaczane z kwaśną śmietaną, łososiem i kawiozem.

Typ ziemniaków

dowolne: mączyste lub sałatkowe, najlepiej resztki

Porcje

5–6 gofrów

Składniki

500 gramów ugotowanych ziemniaków – wystudzonych, obranych i tłuczonych

2 jajka

200 mililitrów mleka

100 gramów mąki pszennej

½ łyżeczki proszku do pieczenia

100 gramów startego sera

3 dymki, drobno posiekane

1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku

sól i pieprz

1. Wszystkie składniki wymieszaj w misce, dopraw solą i pieprzem. Ja dodałam w końcu całą łyżeczkę soli, ale w twoim przypadku może być inaczej, choćby ze względu na rodzaj sera. Pieprzu używaj natomiast oszczędnie.
2. Rozgrzej gofrownicę i posmaruj ją masłem, jeśli to konieczne.
3. Nałóż porcję ciasta i usmaż. Polecam skosztowanie pierwszego gofra i dodanie większej ilości przypraw, jeśli uznasz to za konieczne. Gotowe gofry odłóż do ostygnięcia.

**INA
RADZI**

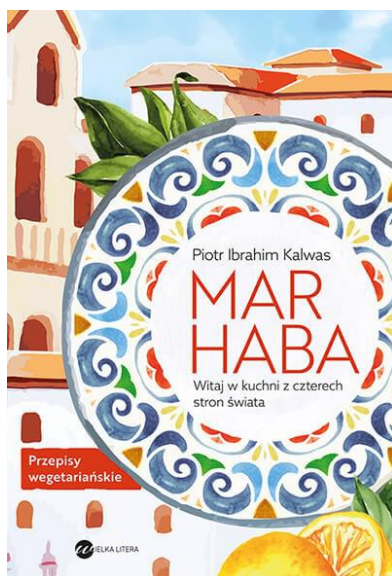


Jeśli nie chcesz jeść gofrów od razu po usmażeniu, możesz je zamrozić, a potem szybko odświeżyć w tosterze. Zobacz także przepis na *hash browns* z gofrownicy na s. 146 – to nieco inny rodzaj gofrów ziemniaczanych.



Więcej o książce przeczytasz [tutaj](#).

Mogą zainteresować Cię również:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)
Zapraszamy na wielkalitera.pl