



Картофельный гратен с сырной корочкой

Нежный картофель в сливках под ароматной сырной корочкой. Для приготовления в аэрогриле используйте небольшую форму для запекания.

🕒 45 мин

Ингредиенты

Картофель — 800 г
Розмарин — 3 веточки
Тимьян — 3 веточки
Чеснок — 3 зубчика
Сливки 10–20% — 250 мл

Сыр Грюйер — 100 г
Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Картофель нарежьте тонкими ломтиками. Розмарин, тимьян и чеснок мелко порубите.
2. В миске смешайте картофель, розмарин, тимьян, чеснок и сливки. Посолите и поперчите.
3. Выложите картофель в форму для запекания, плотно утрамбуйте. Накройте форму фольгой и поставьте в чашу аэрогриля.
4. Готовьте 30 минут на программе «Овощи» (160 °C).
5. Достаньте форму, уберите фольгу, посыпьте картофель тёртым сыром. Увеличьте температуру до 175 °C.
6. Поставьте форму обратно в чашу. Готовьте ещё 15 минут до золотистой корочки