

JABŁKA NA TALERZU



Tartiflette z jabłkami

Tradycyjna, rozgrzewająca zapiekanka ziemniaczana z francuskich Alp z jabłkowym twistem

Ilość porcji: 8

Czas przygotowania: > 60 min.

Składniki:

1,5 kg ziemniaków, cieniutko pokrojonych w plasterki

2-3 jabłka Gala od Braci Sadowników plus 1 łyżeczka soku z cytryny

300 g niewędzonego boczku, drobno pokrojonego

2 cebule, pokrojone na cienkie plasterki

2 ząbki czosnku, zmiżdżone

350 g sera typu Camembert

600 ml śmietanki 30 lub 36%

100 ml białego wina

1 łyżka masła do posmarowania formy do pieczenia

pikle, kiełbaski - do podania



Sposób przygotowania

Śmietankę mieszamy z winem, dodajemy pieprz.

Jeśli używamy starych ziemniaków, to najpierw plasterki wrzucamy do garnka z wrzącą wodą i gotujemy przez około 2-3 minuty.

Wyjmujemy, odcedzamy i przekładamy na papierowy ręcznik. Jeśli używamy młodych ziemniaków, pomijamy etap z ich blanszowaniem.

Jabłka kroimy w cienkie plasterki i delikatnie skrapiamy sokiem z cytryny.

Boczek smażymy na patelni. Następnie odkładamy go na talerz i zostawiamy tłuszcz.

Wrzucamy na patelnię cebulę i podsmażamy przez 10 minut. Dodajemy jeszcze czosnek i smażymy przez kolejną minutę.

Na koniec ponownie dokładamy odstawiony wcześniej na talerz boczek.

Piekarnik nagrzewamy do 170 °C. Formę do zapiekania smarujemy masłem. Wypełniamy ziemniakami i jabłkami.

Na wierzchu układamy boczek, kładziemy plastry sera. Posypujemy pieprzem, solą. Potem znowu warstwa ziemniaków itd. Zalewamy wszystko śmietanką z winem.

Pieczemy ok. 1-1,5 godziny. Czas pieczenia zależy od tego, jak szybko ziemniaki będą miękkie. Sprawdzamy po godzinie i w razie konieczności dopiekamy nieco dłużej.

Zapiekankę wyjmujemy z piekarnika na około kwadrans przed podaniem. Świetnie smakuje z piklami, kiełbaskami, czy sałatką.

Jeśli zdążysz zrobić zdjęcie gotowego tartiflette przed zjedzeniem, to narób apetytu innym wrzucając je na swoje media społecznościowe. #braciasadownicy #jablkanatalerzu