



Krämig potatisgratäng

Jonny · 2024-07-14



Förberedelsetid

45 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 pers

Description

Har du länge letat efter den perfekta potatisgratängen behöver du inte leta länge till. Denna gratäng har allt, den är krämig, gräddig och helt enkelt alldeles underbar. funkar klockrent till kött eller kyckling. Man behöver inte någon sås till denna.

Ingredienser

- 1 kg fast potatis, stor, skalad (800 g)
- 2 gula lökar
- 2 klyftor vitlök
- 50 g smör
- 4 dl vispgrädde
- 2 dl mjölk
- 100 g lagrad prästost

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala och skiva potatis och lök.
2. Svetta löken mjuk i en kastrull med smöret. Pressa ner vitlöken. Häll på grädde och mjölk. Tillsätt potatisen. Låt koka ca 10 minuter tills potatisen är någorlunda mjuk.
3. Salta ordentligt och häll över i en gratängform. Strö på osten och tillaga ca 30 minuter i ugnen.