



POWDER
COATINGS

Nasz przepis na

zapiekaną ziemniaczaną z jabłkami i serem camembert

Czas przygotowania ok. 30 Min.
Przygotowanie i pieczenie ok. 60 Min.

Składniki dla 4 osób

Świeże składniki

530 g mączystych ziemniaków
270 g kwaśnych jabłek
60 g sera camembert lub sera z białą pleśnią

Na masę

100 g mascarpone lub crème fraîche
300 ml śmietanki pełnotłustej
½ pęczka świeżego tymianku, posiekanego (ok. 10 g)
1–2 ząbki czosnku, drobno posiekane lub przeciśnięte przez praskę
100 g startego parmezanu (do masy i zapiekania)
1 łyżka skrobi kukurydzianej
Sól, pieprz
Gałka muszkatołowa mielona
Przyprawy do ziemniaków (wedle uznania)

20 g masła (do posmarowania naczynia i posypania zapiekanki)

Wskazówki dotyczące przygotowania

- Obrane ziemniaki zanurz w zimnej wodzie. Zapobiega to ich utlenianiu i szarzeniu.
- Aby pokrojone w kostkę jabłka nie zbrązowiały, możesz je umieścić w wodzie z dodatkiem soku z cytryny do momentu użycia.
- Camembert lub ser z białą pleśnią kroi się bardzo dobrze w kostkę, jeśli przed krojeniem włoży się go na 45 do 60 minut do zamrażarki.
- Jeśli zastąpisz mascarpone śmietanką crème fraîche, zapiekanka będzie mniej tłusta. W takim przypadku dodaj o jedną łyżkę skrobi kukurydzianej więcej, aby osiągnąć odpowiednią konsystencję.



Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C z opcją termoobiegu.
2. Natłuść masłem naczynie do zapiekania.
3. Pokrój ziemniaki w plasterki o grubości ok. 2–3 mm.
4. Obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój je w kostkę o rozmiarze ok. 8–10 mm.
5. Camembert lub ser z białą pleśnią również pokrój w kostkę o rozmiarze ok. 8–10 mm.

Przygotowanie masy

6. Umieść w misce mascarpone i pełnotłustą śmietankę.
7. Dodaj tymianek, ząbki czosnku, parmezan (60 g) oraz skrobię kukurydzianą i wymieszaj do powstania gładkiej masy. Przypraw do smaku solą, pieprzem i pozostałymi przyprawami.
8. Masę przełóż do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką.

Układanie warstw zapiekanki

9. Ułóż w posmarowanym masłem naczyniu pierwszą warstwę plasterków ziemniaków, tak aby zachodziły na siebie. Następnie za pomocą rękawa cukierniczego równomiernie rozprowadź około jedną trzecią masy i posyp ją kostkami jabłka oraz sera camembert. Powtarzaj cały proces, aż powstaną ok. trzy warstwy.
10. Ostatnia warstwa musi składać się z ziemniaków. Na koniec równomiernie rozprowadź resztkę masy i posyp zapiekankę pozostałym parmezanem oraz wiórkami masła.

Pieczenie

11. Piecz zapiekankę na środkowej półce piekarnika przez ok. 40–45 minut, aż ziemniaki będą miękkie, a powierzchnia potrawy przybierze złocistobrzowy kolor. Aby mocniej zrumienić potrawę: zapiekaj ją przez 2–3 minuty w temperaturze 220 °C z włączoną górną grzałką.
12. Wyjmij zapiekankę z piekarnika i przed podaniem odczekaj 10–15 minut. Na koniec możesz przyozdobić zapiekankę gałązkami świeżego tymianku.

IGP Powder Coatings życzy smacznego.

Inspiracja na menu mięsne

Zimowa sałatka z roszponką,
karmelizowanymi orzechami włoskimi,
pestkami granatu
i dressingiem miodowo-musztardowym

Stek wołowy, zaróżowiony, smażony z sosem
z porto, zapiekanka ziemniaczana
z jabłkami i serem camembert oraz
glazurowane młode marchewki z pietruszką

Podgotowane cynamonowe gruszki
na waniliowym kremie z mascarpone
z czekoladową kruszonką

Inspiracja na menu wegetariańskie

Carpaccio z buraków z rukolą,
kremem chrzanowym
i karmelizowanymi orzechami nerkowca

Zapiekanka ziemniaczana z jabłkami
i serem camembert, duszone kasztany
i brukselka z chutneyem żurawinowym

Krem z mascarpone i ciastkami korzennymi
speculaas, polany likierem Grand Marnier
i udekorowany plasterkami pomarańczy

Polecane napoje

Białe wino

Sauvignon blanc ze świeżymi, żywymi aromatami owoców cytrusowych, z rzeźką kwasowością i delikatną mineralną nutą idealnie pasuje do obu propozycji.

Czerwone wino

Do obu propozycji idealnie pasuje wino pinot noir (spätburgunder). Aromat czerwonych jagód, delikatnych przypraw, ziemistych nut i subtelnych akcentów ziołowych idealnie komponuje się z potrawami.

Napoje bezalkoholowe

Do obu propozycji idealnie pasują bezalkoholowe wina musujące riesling lub wina różowe. Ich świeże, delikatnie musujące cytrusowe i jagodowe aromaty idealnie komponują się z potrawami.



foryou.igp-powder.com

Mamy rozwiązanie
dla każdej powierzchni.
IGP FOR SURE.



**POWDER
COATINGS**