

غراتان البطاطس الصدفية



إعداد

1. يُسخّن الفرن مسبقاً على حرارة 170 درجة مئوية ويوضع رف الصينية في الوسط.
2. تُحضّر صلصة البشاميل بخلط الحليب الخالي من الدسم مع خلطة البشاميل من ماجي وتوضع فوق النار، ثم تترك لتغلي لمدة 2 – 3 دقائق حتى تتماسك.
3. تُغسل حبات البطاطس ثم تُقشّر إلى شرائح صدفية رقيقة بين 2 و3 مم. توضع طبقة من شرائح البطاطس في صينية ثم تسكب فوقها صلصة البشاميل. تُكرّر العملية مع ما تبقى من البطاطس والبشاميل.
4. تُرش الجبنة فوقها وتخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة.
5. تُترك لتبرد قليلاً ثم يُرش البقدونس فوقها قبل التقديم.

المكونات

- متوسطة بطاطا
- مغلف خلطة البشاميل من ماجي®
- أكواب حليب خالي الدسم
- م ك بقدونس طازج
- م ك جبنة الشيدر الصفراء المبشورة

50 الدقائق ⌚

أشخاص 6 ⊕

45.13 غ	الكربوهيدرات
257.44 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
58.4 غ	الدهون
81.3 غ	الأساسية
83.9 غ	بروتين
89.2 غ	الدهون المشبعة
592.1 مغ	صوديوم
24.9 غ	السكريات