fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Ziemniaki pommes Anna bez cukru - przepis

Kilka produktów nie oznacza, że całą pracę wykona piekarnik. Przy pommes Anna najwięcej uwagi poświęcisz krojeniu i układaniu warstw. Przygotuj patelnię nadającą się do pieczenia oraz mniejsze żaroodporne naczynie, które posłuży jako obciążenie.

Czas przygotowania: 40 minut

Porcje: 6-8 porcji

Składniki

- 150 g niesolonego masła
- 1,6 kg ziemniaków Maris Piper, Désirée lub King Edward
- sól morska do poszczególnych warstw
- zimna woda do płukania

Przygotowanie krok po kroku

1. Stop masło na małym ogniu, zbierając białą warstwę z wierzchu. Obficie posmaruj dno i boki żaroodpornej patelni 20-22 cm.

2. Obrane ziemniaki pokrój w plastry 2 mm, wkładając do zimnej wody. Odcedź, zalej świeżą wodą, powtórz płukanie. Dokładnie osusz ściereczką.

3. Rozgrzej piekarnik do 200°C lub 180°C z termoobiegiem. Układaj zachodzące na siebie kręgi plastrów, każdą warstwę smarując masłem i soląc. Na małym ogniu zrumień spód przez 10 minut, zdejmij patelnię.

4. Wytnij krążek papieru 28 cm, posmaruj masłem, połóż masłem do ziemniaków. Obciąż żaroodporną formą z fasolkami do pieczenia, dopasowaną do wierzchu patelni. Piecz 25 minut. Usuń obciążenie i papier, piecz kolejne 20 minut do miękkości sprawdzonej szpikulcem. Odwróć na talerz, pokrój w kliny.

Uwagi

Uwaga: Możesz upiec dzień wcześniej, ostudzić i schłodzić. Odgrzewaj w tej samej patelni pod papierem i folią 20 minut lub do pełnego rozgrzania.

Źródło przepisu: https://www.bbcgoodfood.com/recipes/pommes-anna