

# GRATINIRAN KROMPIR S KEFIRJEVIM SIROM



4 porcije

## **Sestavine:**

- 1 kg krompirja
- 250 ml sladke smetane
- 300 g kefirjevega sira (srednje odcejenega)
- 1 strok česna
- 30 g masla za pekač
- 50 g naribanega sira
- muškati orešček, sol, poper

## **Priprava gratiniranega krompirja**

Pečico segrejemo na 200 °C. Krompir olupimo in narežemo na tanke rezine. Krompir operemo, preden ga narežemo na rezine, da se ohrani škrob. V posodi zmešamo sladko smetano in kefirjev sir. Česen olupimo, stremo in z njim podrgnemo po pekaču, nato ga premažemo z maslom. Krompir zlagamo v posodo po plasteh in med vsako plastjo vlijemo mešanico smetane in sira ter začinimo s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

Krompir mora biti ravno dovolj prekrit s prelivom. Pekača ne napolnimo do vrha, da se izognemo možnemu polivanju po pečici. Po vrhu posujemo nariban sir.

Pečemo približno 1 uro in pol, dokler krompir ne postane mehak in je vpil tekočino ter dokler površina ni obarvana zlato rjavo.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



## **Posoda za sir**

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



## Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



## [BIO černí poper](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)