



1
Разогрейте духовку до 180 °С. Почистите картофель, лук, чеснок. Картофель нарежьте тонкими кольцами толщиной 2 мм, лук – полукольцами, чеснок измельчите, сыр натрите на мелкой терке.



2
Хорошо разогрейте ложку растительного масла на сковороде, выложите лук, чеснок, тимьян, лавровый лист и обжаривайте 3 минуты на небольшом огне, пока овощи не станут золотистыми. Добавьте фарш и обжарьте еще 7 минут, в конце посолите содержимое, перемешайте. Достаньте тимьян и лавровый лист.



3
Половину картофеля выложите на дно формы для запекания, посолите. Сверху выложите слой начинки с фаршем, затем снова слой оставшегося картофеля, немного посолите.



4
Смешайте сливки с яйцом и залейте в форму. Запекайте 30 минут в разогретой духовке.

Затем достаньте форму из духовки и посыпьте картофельный graten тертым сыром. Снова поставьте форму в духовку до образования румяной корочки примерно на 7-10 минут.



5
Подавайте картофельный graten в форме или порционно на тарелках.

☼ Предварительно разморозьте говяжий фарш

! В рецепте использована форма размером 25x12 см