

25 Μαΐου 2014

Ογκρατέν λαχανικών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ (για 1 μέτριο πυρέξ)

500 ml Κρέμα Γάλακτος

200 γρ. γιαούρτι

3 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες

10 φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα

6 μέτριες πατάτες, σε ροδέλες

6 κολοκυθάκια, σε φέτες

αλάτι και πιπέρι

100 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη

15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

έ.π. ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος, το γιαούρτι, το σκόρδο και τον δυόσμο. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και τηγανίζουμε τις πατάτες μέχρι να ροδίσουν. Τις ακουμπάμε σε πιατέλα στρωμένη με χαρτί κουζίνας και τις αφήνουμε να στραγγίξουν.

2 Τηγανίζουμε τα κολοκυθάκια μέχρι να μαλακώσουν και να χρυσίσουν ελαφρώς. Τα αφήνουμε επάνω σε χαρτί κουζίνας να στραγγίσουν. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

3 Σε ένα πυρέξ βάζουμε μια στρώση με πατάτες, αλατοπιπερώνουμε και στρώνουμε μερικές κουταλιές από το μείγμα κρέμας γάλακτος και γιαουρτιού. Βάζουμε μια στρώση κολοκυθάκια, σάλτσα γιαουρτιού και επαναλαμβάνουμε ώσπου να τελειώσουν τα υλικά. Στο τέλος καλύπτουμε με μία στρώση σάλτσας.

4 Ψήνουμε στον φούρνο για περίπου 30 λεπτά, πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα, βάζουμε από πάνω τα ντοματίνια και ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμη. Σερβίρουμε μισή ώρα αργότερα από τη στιγμή που θα το βγάλουμε από τον φούρνο.

Πηγή: tovima.gr