

9 Ιανουαρίου 2018

## Πατάτες παπρικάζ ογκρατέν

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





### Υλικά Συνταγής

1 κιλό πατάτες baby καθαρισμένες και ολόκληρες

1 κ.σ. πάπρικα

250 γραμ. εμένταλ

250 γραμ. κεφαλογραβιέρα

250 γραμ. ρεγκάτο

2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο

500 γραμ. κρέμα γάλακτος

150 γραμ. γάλα

2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

Για τις πατάτες ογκρατέν με τυριά και κρέμα γάλακτος, κόβουμε πρώτα σε κυβάκια ή τρίβουμε όλα τα τυριά. Καθαρίζουμε τις πατάτες. Τις βράζουμε για 20' να μισομαλακώσουν. Τις στραγγίζουμε.

Τις βάζουμε σε βουτυρωμένο πυρέξ. Πασπαλίζουμε με την πάπρικα. Προσθέτουμε το σκόρδο. Κάνουμε μια στρώση τα τυριά. Περιχύνουμε με την κρέμα και το γάλα. Τρίβουμε μπόλικο πιπέρι.

Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο στους 200°C για 25' περίπου για να λιώσουν τα τυριά.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)