**Ziemniaki księżnej**

**Składniki**

1 kg ziemniaków
2 jajka
2 łyżki masła
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
sól, pieprz do smaku

**Sposób przygotowania:**

* 1. Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie. Jeszcze ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę lub zmielić w maszynce. Do letnich ziemniaków dodać jedno całe jajko, żółtko,masło, gałkę muszkatołową i doprawić solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Wymieszać na jednolitą masę. Odłożyć do wystudzenia. Nakładać masę ziemniaczaną do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdy. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wyciskać rozetki z ziemniaków. Białko lekko roztrzepać i za pomocą pędzelka posmarować rozetki ziemniaczane. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 200 st i piec około 20 min.

**Ziemniaki gratin**

**Składniki**

* 1 kg ziemniaków
* 250 ml śmietanki 30% w kartoniku
* 1 ząbek czosnku
* 1/2 łyżeczki masła
* 125 g tartego sera (np. Bursztyn, Cheddar, Manchego, Gruyère lub inny dobry ser "żółty")

**Sposób przygotowania**

* **Piekarnik nagrzać do 200 stopni C** (grzanie góra-dół bez termoobiegu). Przygotować żaroodporną formę o wymiarach około **12 x 22 cm**. Natrzeć ją przekrojonym na pół ząbkiem czosnku a następnie wysmarować masłem.
* Ziemniaki obrać i pokroić melakserem na cieniutkie plasterki o grubości ok. **1 - 2 mm**. Pokrojonych ziemniaków **nie płukać**.
* Ułożyć pierwszą warstwę ziemniaków na dnie formy, tak aby plasterki zachodziły na siebie na około 1 cm. Odrobinę posolić, następnie ułożyć kolejną warstwę ziemniaków, znów posolić, ułożyć w ten sposób resztę ziemniaków.
* Ułożone plasterki ziemniaków zalać śmietanką, naczynie przykryć pokrywką lub (szczelnie) folią aluminiową. Wstawić do piekarnika i **piec przez 60 minut.**
* Ostrożnie zdjąć pokrywkę lub folię (uwaga, z naczynia wydostanie się gorąca para), zapiekankę posypać serem i zapiekać bez przykrycia przez **15 minut**.