

Gratin cu mamaliga



Gratin cu mamaliga: o mancare delicioasa, preparata la cuptor, cu felii de dovlecei si mamaliga sub o crusta rumena de cascaval!! Ceva ce poate fi savurat atat separat, ca fel de mancare principal, cat si alaturi de-o portie de carne (noi am avut niste carnaciori picanti ☺). Puteti folosi, in locul dovlecelului, cartofi fierti, cum am facut aici: **Cartofi cu bacon si mere la cuptor** sau buchetele de conopida!

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru mamaliga:

- 750 ml supa de legume
- sare, piper, nucsoara
- 225 g malai

Pentru gratin:

- 500 g dovlecei
- 3 linguri ulei aromat cu busuioc
- 2 linguri unt in fulgi
- 100-150 g cascaval ras
- 1 fir rozmarin

Mod de preparare:

Se pregateste supa de legume. Eu am facut o supa mega-vitaminizata, ca si asa e Bogdi meu racit si m-am gandit ca i-ar prinde tare bine ☐



Supa se da in fiert cu sare, piper si nucsoara.
Se toarna malaiul si se fierbe timp de cca. 10 de minute. Eu nu l-am lasat atat la fiert si tot a fost ok ☐



Se intinde mamaliga pe o tabla sau o tava mai intinsa (eu am turnat-o intr-un Tupperware) si se lasa sa se raceasca:



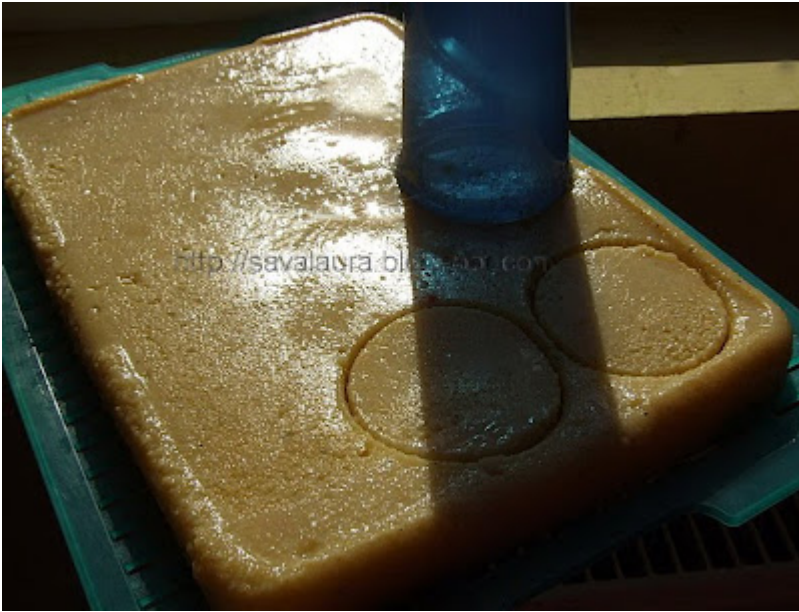
Acum e randul dovleceilor, pe care ii curatam si ii taiem in felii groase de cca. 1 cm:



Ii prajim 2-3 minute in ulei fierbinte si ii condimentam dupa gust:



Incingem cuptorul la 200 grade C (foc puternic).
Pregatim straturile: taiem banuti de mamaliga:



Eu i-am taiat cu un pahar:



Ii asezam intr-o tava unsa, alternand cu feliile de dovlecei, ca



tiglele pe acoperis:

Asezam deasupra untul in fulgi, adica unt rece dat pe razatoare (il puteti si taia cu cutitul, cum am facut eu) si presaram cascavalul



ras:

Spalam rozmarinul, il scuturam, rupem frunzulitele si presaram pe gratin (eu am folosit rozmarin macinat, la plic)
Se coace gratinul la cuptor timp de cca. 20 de minute:



Gata de servit!



...noi, cu niste carnaciori delicioși langa, voi cu ce vreți :))
P.S. Acum observ ca lipsește ceva din poza...niste castraveciori murati, mmm... ☐