Kartoffelauflauf mit DŽIUGAS®



Zutaten

1,5 kg	Kartoffeln
4 Zehen	Knoblauch
150 g	DŽIUGAS
1 Glas	Milch
2	Eier
1 EL	Hühnerfett oder Butter
1 Handvoll	frisch gehackte Petersilie
1 Handvoll	frisch gehackter Dill

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Sie mit Hühnerfett einreiben. Statt Hühnerfett können Sie auch geschmolzene Butter nehmen.

In einer separaten Schüssel die Eier schlagen, Milch hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut verquirlen. Fein gehackte Knoblauchzehen hinzufügen.

Käse reiben.

Backblech mit Hühnerfett (oder Butter) bestreichen. Bedecken Sie den Boden mit einem Teil der Kartoffelscheiben. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern bestreuen. Einen Teil des geriebenen Käses hinzugeben , dann von der Milch-Ei-Mischung. Darauf abermals Kartoffelscheiben auslegen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern bestreuen, danach mit Käse und Ei-Milch-Mischung. Wiederholen Sie alles, bis keine

Zutaten mehr vorhanden sind. Als oberste Schicht sollten Sie keinen geriebenen Käse nehmen da er schnell anbrennt. Am besten ist er zwischen den Kartoffeln aufgehoben.

45 Minuten backen, dann die Hitze auf 170 °C reduzieren und abermals ca. 45 Minuten backen. Guten Appetit!