

Πατάτες ογκρατέν! Αγαπημένο συνοδευτικό πιάτο για γιορτινά τραπέζια με πλούσια γεύση. Εύκολη συνταγή που κερδίζει κάθε καλεσμένο. Φτιάξτε φανταστικές πατάτες ογκρατέν!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό (4-5 μέτριες) πατάτες

300 ml κρέμα γάλακτος

150 γρ. ζαμπόν

400 γρ. τυριά που λιώνουν (γκούντα, μοτσαρέλα, γραβιέρα)

2 κλωνάρια δενδρολίβανο

1-2 σκελίδες σκόρδο σε φετάκια

2 πρέζες θυμάρι

Τριμμένο μοσχοκάρυδο

Αλάτι και πιπέρι

# Πατάτες ογκρατέν στο φούρνο με τυριά

## Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τις πατάτες. Τις κόβουμε σε λεπτές φέτες με το μαχαίρι ή στο μαντολίνο.

Βάζουμε νερό να βράσει. Αλατίζουμε το νερό και προσθέτουμε τις πατάτες και το δενδρολίβανο. Βράζουμε 5-8 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν.

Τις σουρώνουμε.

Σε πυρίμαχο σκεύος τοποθετούμε μία στρώση πατάτες. Αλατίζουμε ελαφρά, βάζουμε πιπέρι, θυμάρι και μοσχοκάρυδο.

Βάζουμε το ζαμπόν σε κομματάκια και διάσπαρτες τις φέτες σκόρδου.

Βάζουμε λίγη από την κρέμα γάλακτος.

Συνεχίζουμε με τη δεύτερη στρώση από πατάτες. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, θυμάρι και μοσχοκάρυδο.

Τις βρέχουμε ελαφρά με λίγη ακόμα κρέμα γάλακτος.

Βάζουμε το υπόλοιπο ζαμπόν σε κομμάτια.

Σκεπάζουμε όλη την επιφάνεια με τα τυριά.

Περιχύνουμε με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200°C για 20-25 λεπτά, να γίνουν οι πατάτες και να πάρουν ωραίο χρώμα τα τυριά.

Αφήνουμε λίγο το ογκρατέν να σταθεί και σερβίρουμε κατά προτίμηση ζεστό.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κρέπες με κοτόπουλο και μανιτάρια](#) και [Σουφλέ ζυμαρικών](#)

# Πατάτες ογκρατέν στο φούρνο με τυριά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε τις πατάτες. Τις κόβουμε σε λεπτές φέτες με το μαχαίρι ή στο μαντολίνο.
- 2 Βάζουμε νερό να βράσει. Αλατίζουμε το νερό και προσθέτουμε τις πατάτες και το δενδρολίβανο. Βράζουμε 5-8 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν.
- 3 Τις σουρώνουμε.
- 4 Σε πυρίμαχο σκεύος τοποθετούμε μία στρώση πατάτες. Αλατίζουμε ελαφρά, βάζουμε πιπέρι, θυμάρι και μοσχοκάρυδο.

- 5 Βάζουμε το ζαμπόν σε κομματάκια και διάσπαρτες τις φέτες σκόρδου.
- 6 Βάζουμε λίγη από την κρέμα γάλακτος.
- 7 Συνεχίζουμε με τη δεύτερη στρώση από πατάτες. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, θυμάρι και μοσχοκάρυδο.
- 8 Τις βρέχουμε ελαφρά με λίγη ακόμα κρέμα γάλακτος.
- 9 Βάζουμε το υπόλοιπο ζαμπόν σε κομμάτια.
- 10 Σκεπάζουμε όλη την επιφάνεια με τα τυριά.
- 11 Περιχύνουμε με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.
- 12 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200°C για 20-25 λεπτά, να γίνουν οι πατάτες και να πάρουν ωραίο χρώμα τα τυριά.
- 13 Αφήνουμε λίγο το ογκρατέν να σταθεί και σερβίρουμε κατά προτίμηση ζεστό. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και-Κρέπες με κοτόπουλο και μανιτάρια-και-Σουφλέ ζυμαρικών