Gratinování

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/gratinovani.html

Gratinování znamená zapékání pokrmů v troubě nebo pod grilem. Zejména u nás ve spojení s bešamelem, se strouhaným vyzrálým sýrem s vyšším obsahem tuku, případně i se strouhankou. Při gratinování vzniká, díky sýru nebo strouhance, na povrchu pokrmu křupavá krusta.

Gratinované pokrmy jsou poměrně jednoduché na přípravu. Zapékat lze maso, houby, zeleninu i ryby, těstoviny i rýži. Gratinovat lze i sladké pokrmy.

Moje zkušenost

Brambory zapékám vždy vařené, výborná je i zapečená bramborová nebo dýňová kaše.

Zapékané maso nejprve tepelně zpracuji – opeču a okořením, aby se zatáhlo a bylo měkké.

Těstoviny a rýži samozřejmě také nejprve uvařím.

Gratin je francouzské slovo

a znamená:

„Préparation culinaire recouverte do fromage ou de chapelure et dorée au four.“

V překladu:

Kuchařskou přípravu pokrmu pokrytého sýrem nebo strouhankou a do zlatova pečeného.