



Один из вкусных вариантов приготовления жареной картошки с грибами - в духовке и под шубой из сыра.

Ингредиенты:

- картофель - 5-6 шт.
- грибы (у меня - лисички) - 200 г
- помидоры - 4-5 шт.
- сыр - 70-100 г
- масло растительное
- лук репчатый (пожеланию) - 1 шт.
- сметана или сливки (по желанию) - 3-4 ст.л.
- зелень
- соль
- перец

Приготовление:

Грибы при необходимости отварить.



Картофель очистить от кожуры, нарезать соломкой.

Обжарить картофель на растительном масле до образования золотистого цвета, добавить грибы, мелко нарезанный лук, соль, перец, довести до полуготовности. Можно ничего и не обжаривать, а сразу поместить в духовку, но мне показалось, что так будет вкуснее.

В форму для запекания выложить картошку с грибами, сверху - помидоры, нарезанные кольцами (и предварительно очищенные). По желанию, сверху можно немного полить сметаной (или майонезом).



Посыпать всё измельчённой зеленью и сыром, натёртым на тёрке.



Запекать в духовке минут 10-15 - пока помидоры не пустят сок, а сыр не расплавится.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}