Белые грибы с картофелем в горшочке

Добавил(а) Оля
08.09.11 06:38 -

Продукты

- Белые грибы - 1 кг., лук - 3-4 шт.
- Картофель - 1 кг., морковь - 3 шт., чеснок - 6 зубчиков.
- Сыр - 200 гр., майонез - 100 мл.
- Масло сливочное - 150 гр.

- Соль, перец, свежая зелень

Лук нарезаем полукольцами.

Пассируем лук на сливочном масле до слегка золотистого цвета.

Морковь трём на крупной тёрке.

Белые грибы чистим, нарезаем крупными кусочками.

В сковороду с луком добавляем морковь, перемешиваем, немного тушим.

Туда же добавляем грибы.

Лук, морковь и грибы немного солим, перчим. Жарим на среднем огне 8-10 минут.

Картофель нарезаем крупными кубиками.

Выкладываем в глубокую чашу, солим, перчим, добавляем майонез или сметану, рубленную зеле

В горшочек выкладываем картофель.

Примерно половину горшочка.

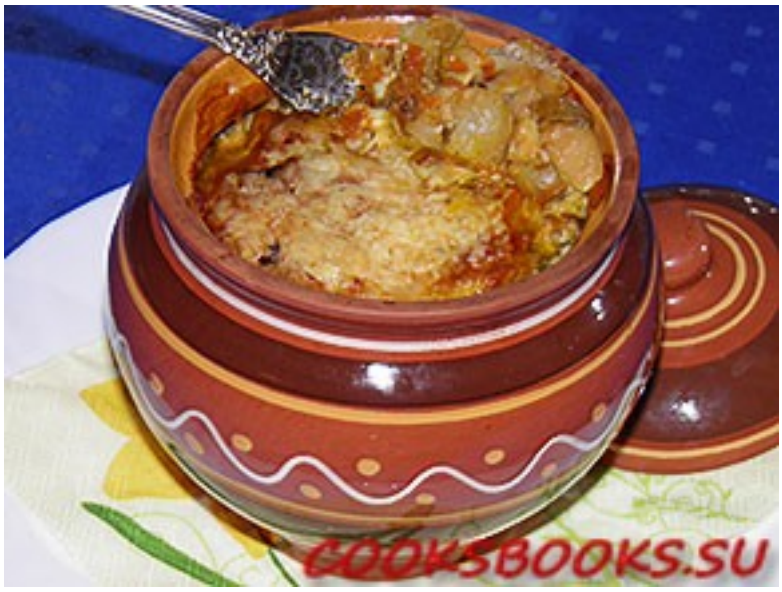
На картофель выкладываем белые грибы с морковью и луком.

Добавляем 30-50 мл воды.

Если нет горшочков, можно всё тоже самое приготовить на противне.

Посыпаем сыром, натёртым на крупной тёрке.

Добавил(а) Оля
08.09.11 06:38 -



Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
08.09.11 06:38 -

{kunena_discuss:12}