

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Рецепт приготовления:

Продукты

- Фарш мясной - 0,5 кг.
- Картофель - 6-8 шт.
- Шампиньоны - 300 гр., Помидор - 1 шт.
- Майонез - 100 гр., лук - 1 шт.
- Сыр - 100 гр.,
- Масло растительное - 50 гр.
- Соль, перец, специи для фарша
- Время приготовления 1 час 15 мин.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Лук.

Лук нарезаем кубиками, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



Шампиньоны.

Грибы нарезаем кубиками, немного обжариваем на растительном масле.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Мясной фарш.

Фарш солим, перчим, добавляем лук и грибы.

Хорошо перемешиваем.



Картофель.

Картофель разрезаем пополам.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34

Вырезаем серёдки, делаем лодочки.



Сыр.

Сыр трем на средней тёрке.



Фаршируем картофель.

В картофельные лодочки кладём фарш.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Майонез.

Поливаем майонезом.



Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Кладём помидоры нарезанные пластиками.

Посыпаем сыром.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Добавил(а) Оля

04.07.09 06:03 - Последнее обновление 03.02.10 05:34

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке, 20-25 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}