

## 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}