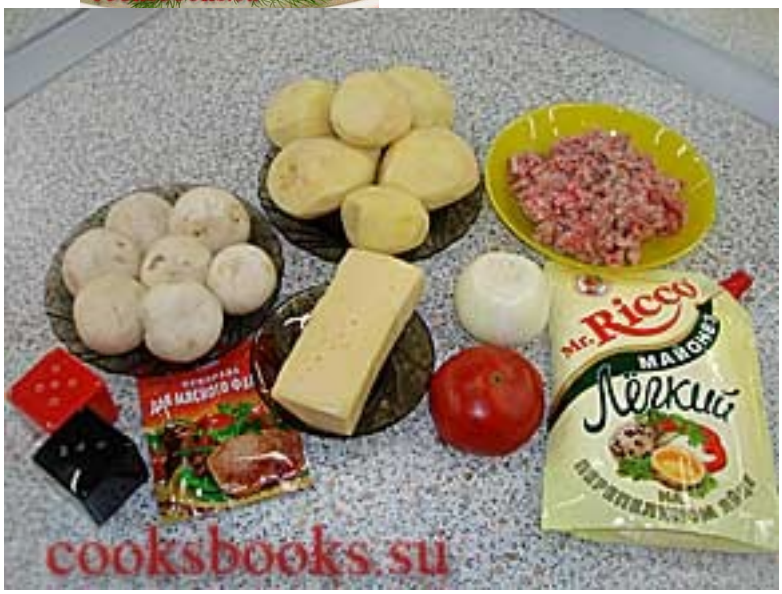
Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

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.

Лук.

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

Шампиньоны.

Грибы нарезаем кубиками, немного обжариваем на растительном масле.

Мясной фарш.

Фарш солим, перчим, добавляем лук и грибы.

Хорошо перемешиваем.

Картофель.

Картофель разрезаем пополам.

Вырезаем серёдки, делаем лодочки.

Сыр.

Сыр трем на средней тёрке.

Фаршируем картофель.

В картофельные лодочки кладём фарш.

Майонез.

Поливаем майонезом.

Картофельные лодочки с фаршем и грибами.

Кладём помидоры нарезанные пластиками.

Посыпаем сыром.

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

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}