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.

Добавил(а) Оля
08.09.11 06:38 -



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.

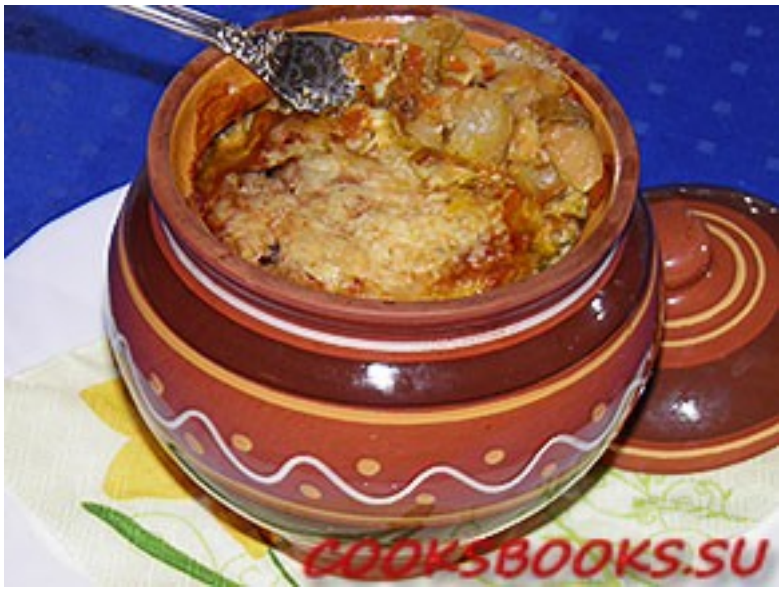
Добавляем 30-50 мл воды.



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



Посыпаем сыром, натёртым на крупной тёрке.



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



Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
08.09.11 06:38 -

{kunena_discuss:12}