Картофельная запеканка с куриными сердцами, грибами и овощами

Добавил(а) Оля
17.05.11 01:53 - Последнее обновление 17.05.11 02:24





Продукты для рецепта

- Куриные сердца-1 кг.,картофель-1 кг.
- Перец-1 шт.,лук-2 шт.,морковь-2 шт.
- Чеснок-4-5 зубчиков.
- Грибы-200 гр.,майонез-50 гр,сыр-100 гр.

- Соль, перец, масло сливочное-150 гр.
- Масло растительное - 3 ст.л.



Картофель чистим, ставим варить в подсоленной воде (для пюре).



Куриные сердца моем, ставим варить в подсоленной воде до готовности.



Перец, лук, грибы нарезаем кубиками.

Морковь трём на крупной тёрке.

Овощи с грибами тушим на растительном масле 15-20 минут.



Отваренные сердца немного обжариваем с измельчённым чесноком.



Соединяем овощи с сердцами, солим, перчим.

Перемешиваем. Снимаем с огня.



В отваренный картофель добавляем 150 гр сливочного масла.

Делаем картофельное пюре.

Половину пюре выкладываем в форму, смазанную сливочным маслом.



На пюре выкладываем овощи с сердцами.

Сверху делаем майонезную сеточку.



Выкладываем оставшееся картофельное пюре.

Ровно распределяем по поверхности.



Посыпаем сыром натёртым на средней тёрке.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.



Сыр должен расплавиться и зарумяниться золотистой корочкой.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}