

Грибы в сметане



На 100 грамм:
Калорийность: **116.01 ккал.**
Белки: **4.75 г.**
Жиры: **10.19 г.**
Углеводы: **1.21 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/griby-v-smetane/>

Ингредиенты:

- 500 г свежих грибов
- 1/2 стакана сметаны
- 25 г сыра
- 1 чайную ложку муки
- 2 столовые ложки масла

Приготовление:

Духовку нагреть до 200С

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать грибы ломтиками, посолить и обжарить на масле.

Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать. затем положить сметану, довести до кипения.

Переложить в огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посыпать тертым сыром и запечь (сыр должен расплавиться, примерно 8-10 минут).

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропом