

Картофельная запеканка



На 100 грамм:
Калорийность: **99,39 ккал.**
Белки: **4,52 г.**
Жиры: **4,57 г.**
Углеводы: **9,78 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kartofelnaya-zapekanka/>

Ингредиенты:

- картошка - 1кг
- яйца - 4шт
- молоко - 0,5л
- 1-2 ст.л. растительного масла
- по желанию можно добавить грибы, лук, зелень
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Картошку помыть и очистить, нарезать тонкими ломтиками и сложить в глубокую миску. Посолить, поперчить, добавить растительное масло. Хорошо перемешать и выложить в посуду для запекания.

Яйца взбить с молоком, добавить немного соли.

Залить полученной смесью картофель.

Поставить форму в предварительно разогретую до 200градусов духовку. Запекать примерно 35-40минут до мягкости картошки и золотистой корочки запеканки.