

Запеканка с грибами и картофелем



На 100 грамм:
Калорийность: **88,42 ккал.**
Белки: **6 г.**
Жиры: **3,04 г.**
Углеводы: **8,95 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zapekanka-s-gribami-i-kartofelem/>

Ингредиенты:

- грибы - 350 г
- картофель - 600 г
- лук - 150 г
- сыр - 150 г
- сметана - по вкусу
- соль, перец - по вкусу
- растительное масло - по вкусу

Приготовление:

Грибы отварить до готовности (варили опята 30 минут после закипания).

Картофель отварить до готовности. Лук нарезать полукольцами.

Обжарить на растительном масле. Картофель остудить, почистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на средней терке. В форму для запекания (подойдет любая форма - керамическая, глиняная, стеклянная) выложить половину картофеля, немного посолить, поперчить. Смазать сметаной.

Выложить грибы, немного посолить, поперчить. Смазать сметаной.

Выложить лук. Выложить оставшийся картофель. Посыпать сыром.

Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 30-35 минут.