

Жюльен из шампиньонов



На 100 грамм:
Калорийность: **291,9 ккал.**
Белки: **5,37 г.**
Жиры: **29,54 г.**
Углеводы: **1,15 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zhyulen-iz-shampinonov/>

Ингредиенты:

- 350 гр шампиньонов
- 1 небольшая головка репчатого лука
- 150 гр топленого масла
- 2 - 3 ст. л. оливкового (подсолнечного) масла
- 150 мл сметаны
- 100 гр твердого сыра
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Грибы моем, высушиваем на бумажном полотенце, выламываем ножки, их не используем. Нарезаем грибы тонкой соломкой, лук - небольшими кубиками, сыр - натираем на терке. На масле обжариваем лук до золотистого цвета, затем грибы. Если масла не достаточно, добавляем оливковое, или подсолнечное.

В обжаренные грибы вливаем сметану. Если соус сильно густой, добавить немного сметаны до нужной нам консистенции жидкой сметаны. Готовый соус выкладываем в кокотницы. Сверху посыпаем сыром и отправляем запекаться на пять минут в духовку, нагретую до 250С до образования золотистой корочки.