Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Картофель и грибы, запеченные в сливках

30 апреля 2014 08:46 · https://open-cook.ru/recipes/kartofel-i-griby-zapechennye-v-slivkakh



Мы обожаем картошку с грибами, а уж вкупе со сливками получается совсем уж вкусно. Готовится просто, легко и быстро. Не требует специальных навыков или знаний. Добротная такая домашняя еда :)

На 2 порции:

- 2 средних картофелины
- 2-3 небольших шампиньона
- 100 мл сливок 15-20%
- соль, перец по вкусу
- 2 веточки зелени (укропа или петрушки на выбор, или вместе)

- 1-2 зубчика чеснока

Картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками.



Шампиньоны нарезать не очень тонкими ломтиками.



Уложить картофель и грибы в порционные формочки или одну небольшую, уложить чередуя ломтики картошки и грибов.



В сливки добавить измельченные зелень и чеснок, соль и перец.



Залить картофель и грибы сливками. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов на 20-30 минут. Проверяйте на готовность. может у вас раньше приготовится.



Подавать можно как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.



Приятного аппетита!