

Картофель под сливочным соусом



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- 🔪 Назначение: горячее блюдо

Ингредиенты

- Картофель
- Сливки 36% - 1л.
- Говяжий фарш
- Кинза
- Лук
- Желтый сыр

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Нарезать картофель на большие кольца и аккуратно поместить на противень, посолить. Сверху обильно нарезать лук, кинзу.

Шаг 2. Покрывать картофель говяжьим фаршем, заправить луком, кинзой, сливками. Отправить в духовку на 50 минут.

Шаг 3. Вынуть из духовки, посыпать желтым сыром и снова отправить в духовку до появления золотистой корочки.