

Картофель с чесноком и мясом под сливочным соусом



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

Ингредиенты

- Картофель
- Чеснок
- Сливки 36 %
- Лук
- Фарш говяжий
- Пармезан
- Зелень для украшения
- Соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг1. Нарезать картофель и лук кольцами. Разложить на противень послойно: картофель, тертый чеснок, лук, фарш и так несколько слоев. Отправить в духовку на 40 минут. (Солить каждый слой).

Шаг2. Снять противень из духовки, заправить блюдо сливками и тертым пармезаном, запекать еще 10 минут.

Подавать к столу в горячем виде, можно украсить листьями кинзы или петрушки.

Приятного аппетита или кали сас орекси!

