Вкуснейшая запеканка из картофеля, грибов и двух видов сыра.

Ингредиенты:

700 г картофеля
500 г шампиньонов
200 г лука
200 мл сливок 10% - 25%
200 г сыра моцарелла
100 г твердого сыра (любого)
2 яйца
соль
перец
растительное масло для жарки

Вкусная и сытная запеканка, отличный вариант для сытного ужина, или к приходу гостей. Сыр моцарелла внутри запеканки плавится и образует сырные нити, что делает запеканку еще более вкусной.

Приготовление:
Картофель отварить «в мундире» в подсоленной воде, до полной готовности.
Лук почистить, порезать полукольцами, затем полукольца пополам.
Грибы порезать пластинками.
Лук обжарить на растительном масле до прозрачности.
Добавить грибы, перемешать, жарить до полного выкипания выделяющейся жидкости (примерно 20-25 минут).
В конце посолить, поперчить.
Картофель почистить, порезать кружочками.
Моцареллу порезать маленькими тонкими пластинками.
Твердый сыр натереть на крупной терке.
Сделать заливку – смешать яйца, сливки, щепотку соли.

Формируем запеканку.
Форму немного смазать маслом (у меня форма 25х25 см).
Выложить обжаренные грибы с луком.
Сверху выложить моцареллу.
Сверху выложить картофель, немного посолить, поперчить.
Равномерно залить заливкой и посыпать натертым сыром.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Готовить примерно 20-25 минут.
Заливка должна схватиться, а сыр сверху хорошо расплавиться, но не засохнуть и не подгореть.
Не ждем пока остынет, приступаем к запеканке сразу же.
Приятного аппетита!

