Очень нежный и вкусный картофель "Романофф"

Оригинальный, сытный гарнир из запеченного в сметане картофеля, с луком и румяной сырной корочкой... Ингредиенты: -очищенный и натертый на крупной терке (мелко нарезанный) -картофель - 1 кг -мелко нарезанный лук - 1 шт. -тертый сыр чеддер - 300 г -сметана - 1,5 стакана -соль и свежемолотый черный перец по вкусу Приготовление: 1. В большой миске смешать картофель, лук, сыр (1/4 часть отложить), соль и свежемолотый черный перец. Добавить сметану и аккуратно перемешать. 2. Форму для запекания (одну большую или 4-6 маленьких) смазать маслом. Разложить картофельную смесь, не выравнивая поверхность. 3. Посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке при 180 градусах в течение 25-30 мин., до золотистого цвета.

