

Горшочки с картошкой и грибами

Нужно:

- Картофель - 4 шт. (800 г)
- Подосиновики (или белые грибы) - 400 г
- Лук репчатый - 1 шт.
- Огурцы соленые - 100 г
- Сыр твердый - 200 г
- Сливочное масло - 50 г

Инвентарь:

- Глиняные горшки - 4 шт.

Получается: 4 порции

Приготовление:

1. Грибы моем, режем. Обжариваем под крышкой, на среднем огне около 20 минут.
2. Лук чистим, режем мелко. Добавляем в грибы. Солим. Время от времени перемешиваем.
3. Картофель моем, чистим, режем крупными кубиками.
4. Огурцы режем мелко.
5. Смазываем стенки каждого горшочка сливочным маслом. Выкладываем картофель, солим, перемешиваем.
6. Выкладываем огурцы.
7. Заливаем горшочки водой наполовину.
8. Когда грибы готовы, выкладываем в горшочки грибы.
9. Закрываем крышками. Ставим в разогретую до 200 градусов духовку. Томим 30-40 минут, до готовности картофеля.
10. Трём сыр на крупной терке.
11. Вынимаем горшочки из духовки. Выкладываем сыр сверху. И, не закрывая крышками, убираем снова в духовку. Держим до зарумянивания сыра, примерно 10 минут.

Приятного аппетита! :)