



## Картофельная запеканка с грибами и лечо



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

### Ингредиенты

◦ Лечо	1/2 банки (225г)
◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Петрушка	5 веточек
◦ Картофель	1 кг
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Перец белый молотый	по вкусу
◦ Соль	по вкусу
◦ Петрушка	5 веточек
◦ Картофель	1 кг
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Перец белый молотый	по вкусу
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



40 мин



6 порции



150 ккал

1. Картофель очистите, порежьте мелкими кубиками и отварите на медленном огне в подсоленной воде. Готовую картошку разомните в пюре, добавьте соль, перец.<br>
2. Мелко нарезанный лук обжарьте вместе с грибами.<br>
3. Небольшие порционные формочки для запекания смажьте растительным маслом, выложите картофель, сверху на него положите грибы, залейте лечо и поставьте на 7-10 минут в разогретую до 180°C духовку.<br>
4. Готовое блюдо посыпьте рубленой петрушкой.



### Совет

При обжарке грибов не накрывайте их крышкой, так как грибы дают много сока и необходимо, чтобы он

выпаривался. Рекомендуется жарить грибы на сильном огне, так как на слабом они будут просто тушиться в собственном соку.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>