Картофельная запеканка с сыром

Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- плавленный сыр - 100 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- слив. масло - 100 г;
- сладкие перцы - 4 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- яйцо - 2 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Чистим картофель и нарезаем пополам, варим в подсоленной воде 20 минут;
2. Сливаем воду и делаем картофельное пюре;
3. Добавляем в пюре сливочное масло, плавленный сыр, яйца, мелко нарезанные перцы, мелко порубленный зелёный лук, сыр, немного соли и хорошенько всё перемешиваем;
4. Выкладываем наше пюре в форму для запекания (смазанную растительным маслом) и запекаем 30 минут при 180 градусах.