

Картофельная запеканка с сыром



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- плавленый сыр - 200 г;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 150 г;
- слив. масло - 100 г;
- сладкие перцы - 3 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- яйцо - 2 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Чистим картофель и нарезаем пополам, варим в подсоленной воде 20 минут.
3. Сливаем почти всю воду и делаем картофельное пюре.
4. Добавляем в пюре сливочное масло, плавленый сыр, яйца, мелко нарезанные перцы, мелко порубленный зелёный лук и немного солим.
5. Всё перемешиваем.
6. Перчим и ещё раз тщательно перемешиваем.
7. Выкладываем наше пюре в форму для запекания (смазанную растительным маслом) и посыпаем натёртым сыром. Запекаем 20 минут при 180 градусах.