Картофельно-сметанная запеканка



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- сметана - 200 г;
- сыр российский - 200 г;
- петрушка - 1 небольшой пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем мелко порубленную петрушку, натёртый сыр, сметану и лично я добавляю ещё пол стакана молока, но это не обязательно.
3. Картошку чистим, нарезаем кружочками (не толстыми) и начинаем выкладывать в круглую форму для запекания (предварительно смазанную маслом). Один слой выложили посолили.
4. Затем нанесли слой нашей сметанной заготовки.
5. И так поступаем со всей картошкой. Слой картошки, солим, сметанный соус. Сверху, в конце, конечно же, должен быть сметано-сырный соус.
6. Накрываем крышкой и ставим в уже разогретую до 220 градусов духовку. Выпекаем 40 минут.