Картофельный гратен с грибами и мускатным орехом



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- шампиньоны - 400 г;
- сыр твёрдый - 180 г;
- молотый мускатный орех - 1/2 ч. л.;
- сливки 20 % - 100 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 2-3 зубчика;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Лук, мелко нарезанный, обжариваем до лёгкого золотистого цвета.
3. Грибы нарезаем тонким ломтиком, добавляем к луку, солим, аккуратно перемешиваем и обжариваем ещё пару минут, затем плиту выключаем.
4. Картофель нарезаем тонкими кружочками и (половину) выкладываем в форму для запекания, предварительно смазанную маслом. Солим его и перчим.
5. Сверху выкладываем нашу луково-грибную заготовку.
6. Далее распределяем истолчённый чеснок. И оставшийся картофель.
7. В отдельной миске смешиваем сливки, натёртый на средней тёрке сыр, молотый мускатный орех, соль и перец.
8. Распределяем сырную начинку по верху гратена и накрываем всё фольгой.
9. Запекаем 1 час при 200 градусах.