

# Свинина "Дежун"



Что нужно:

- свиной фарш - 1 кг;
- чеснок - 4 зубчика;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 2 шт;
- плавленый сыр - 200 г;
- майонез - 200 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Фарш солим, выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и поливаем майонезом;
2. Далее раскладываем нарезанный кружочками картофель и снова солим;
3. Смешиваем плавленый сыр, натёртую морковь, истолчённый чеснок и распределяем по картофелю. Запекаем 50 минут при 220 градусах.