

Запеканка "В ожидании волны"



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- креветки - 2 кг (можно взять в заморозке);
- репчатый лук - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут, затем сливаем воду (но не до конца), добавляем сливочное масло, снова солим и делаем пюре;
2. Нарезаем мелко лук и обжариваем пару минут;
3. Варим креветки пару минут (хорошенько посолив и поперчив), затем очищаем от голов и хвостов);
4. Добавляем лук в пюре и хорошенько перемешиваем;
5. Выкладываем половину пюре в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), затем раскладываем креветки, солим, перчим и покрываем оставшимся пюре. Запекаем 10 минут при 220 градусах.