



Картофельная запеканка с сыром, курицей и грибами

Выполнила:

Ильченко Лидия Алексеевна
повар ГБДОУ детский сад № 104 комбинированного вида
Невского района г. Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, 2021 год

Картофельная запеканка с курицей, сыром и грибами — одно из самых популярных блюд в нашей стране. Запеченная курица с картофелем станет сытным обедом, а хрустящая золотистая корочка из тертого сыра сделает блюдо еще вкуснее. Шампиньоны богаты содержанием белка, также как филе грудки курицы, поэтому блюдо получается довольно низкокалорийным. А заправка из сливок сделает запеканку более сочной и нежной!

ИНГРЕДИЕНТЫ

(для блюда на 4 порции):

- филе куриной грудки, 240 гр.
- репчатый лук, 2 шт.
- картофель, 2 шт.
- шампиньоны, 100 гр.
- сыр, 100 гр.
- сливки 33 % жирности, 50 мл.
- растительное масло, 3 ст.л.
- соль, по вкусу
- черный перец молотый, по вкусу

Подготовим все
необходимые ингредиенты



Промоем филе грудки,
грибы и овощи



Очистим картофель и
репчатый лук



Духовку включим на разогрев
до 180 С°



НАРЕЗАЕМ:



Лук соломкой



Шампиньоны на половинки



Картофель кружочками



Филе грудки кусочками среднего размера

Сыр натереть на крупной терке



НАЧИНАЕМ ГОТОВИТЬ:



Шаг 1. Возьмем сковородку, смажем ее подсолнечным маслом и выложим лук для обжарки



Шаг 2. Добавим к репчатому луку шампиньоны



Шаг 3. Обжариваем до появления золотистой корочки

Шаг 4. Возьмем форму для запекания, смажем ее растительным маслом, выложим в форму нарезанный картофель



Шаг 5. Разделим тертый сыр на три части. Треть сыра посыпаем сверху на выложенный ранее картофель



Шаг 6. Сверху выложим обжаренные шампиньоны с репчатым луком



Шаг 7. Посыпаем сверху второй частью тертого сыра





Шаг 8. Выложим сверху нарезанное филе грудки



Шаг 9. Зальем запеканку сливками



Шаг 10. Посыпаем сверху третьей частью тертого сыра, добавляем соль и черный молотый перец по вкусу



Шаг 11. Ставим блюдо в разогретую до 180 С° духовку на 40 минут, готовим до появления золотистой корочки

Картофельная запеканка готова!

Разрезаем запеканку на порции и выкладываем одну порцию на красивую тарелку.

Украсить запеканку можно свежими овощами, к примеру, помидорами черри, а также еще можно посыпать свежей зеленью!



*Bon
Appétit* 

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

