



# 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. Третью 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!**

