

Сегодня предлагаю вашему вниманию рецепт приготовления запеканки с мясом и грибами. Запеканку можно приготовить как в духовке, так и в мультиварке – блюдо получится одинаково вкусным, только в мультиварке немного сочнее. Запеканку обязательно кушайте сразу после приготовления, тогда вы оцените ее по достоинству! Также рекомендую [посмотреть приготовление карпа в ореховом соусе](#)-очень вкусно!



Ингредиенты:

Для приготовления запеканки вам потребуется: 0,5 кг. помидоров, 3 зубчика чеснока, 6 ст.л. растительного масла, 5 картофелин, 150 гр. твердого сыра, 400 гр. мясного фарша, 100 гр. грибов, соль, перец по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Помидоры нарежьте кусочками.



2. Измельчите чеснок



3. На сковороде разогрейте 3 ст. л. масла — добавьте помидоры и чеснок, тушите около 15





Дайте бульонам немного остыть и протрите их через сито.



5. Выложите фарш на разогретую с маслом сковороду и жарьте 15 минут.



6. Посолите, поперчите, добавьте томатный соус и тушите 10 минут.



по готовности (я варила 5-8 минут с



Воду вскипятить, добавить соль и специи (лавровый лист, душистый перец), опустить в нее картофельные



Прощайте, уважаемые читатели! Жду ваших комментариев! Спасибо вам за