

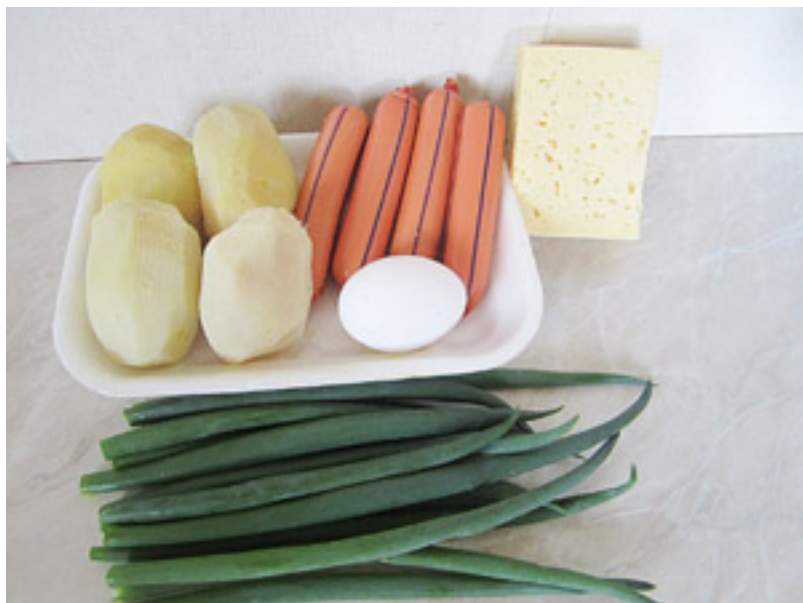
Бывает так, что в магазин идти никому не хочется и приходится готовить из того что есть. Вчера в нашей семье был такой день, все были сонные и ленивые, чему способствовала погода – пасмурная и дождливая. Мне все же удалось сбросить хандру и пойти на кухню. Заглянув в холодильник, я увидела несколько скромно лежащих сосисок, 5 яиц и большой кусок сыра, который был припасен для сына – главного сыроеда семьи. Из того, что было я решила приготовить *запеканку с сосисками* – простое и вкусное блюдо, которое идеально подходит в дни, когда нет настроения закатывать шумный пир, а хочется приготовить быстро, вкусно и сытно. Возможно вам будет интересно посмотреть приготовление вкусных

[кексов к кофе](#)



Ингредиенты:

Для приготовления запеканки вам потребуется: 4 отварных картофелины, 4 сосиски, 1 яйцо, зеленый лук, 100 гр. сыра.



Пошаговое приготовление:

1. Картофель натрите на крупной терке.



2. Яйцо взбейте.



3. Смешайте яйцо с картофелем



4. Мелко порежьте лук



5. Добавьте лук к картофелю, посолите, поперчите.



6. Форму для запекания смажьте сливочным маслом.



7. Равномерно выложите картофель с луком



8. Форму можно смазать сливочным маслом, а можно нарезать кружочками, а можно пофантазировать и вырезать



9. Уложите сосиски поверх картофеля



10. Посыпьте натертым на терке сыром.



11. По желанию можно смазать майонезом, так блюдо получится сочнее.



12. В духовке запекать при 180-190 градусах 10-15 минут. [Рецепт запеканки с сосисками](#) ГОТОВИТСЯ



Вам понравился рецепт? Поделись им с друзьями! Если у вас есть вопросы, пожалуйста, пишите в комментариях. Буду рада ответить!