КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Картофель как гарнир, не уважаю... А вот как отдельное блюдо, почему бы и нет? Особенно если изредка и с аппетитом! Тем более, что это красиво, вкусно и экономно! Картофельная запеканка в духовке получается просто пальчики оближешь.

Понадобится:

картофель — 4 крупные
молоко — 300 миллилитров
лук — 2 головки
сало — 200 граммов
сыр средний — 200 граммов (я брала «Украинская моцарелла»)
брынза — 200 граммов (у меня соленная магазинная)
специи — прованские травы — 1 столовая ложка
сливочное масло — 20 граммов
соль/перец по вкусу

Приготовление:

Картофель очисти, нарежь поперек крупными дольками и отвари в молоке до полу-готовности. Лук нарежь кольцами и обжарь на сливочном масле. Выложи жареный лук на дно формы для запекания. Картофель выложи поверх лука. Сало нарежь кубиками и обжарь без масла. Выложи сало на картофель. Сыр и брынзу натри на крупную терку и посыпь

равномерно картофель.
Запекай в духовке при температуре 200 градусов в течении 15 минут.