



Картофель с грибами

Визуальный рецепт от DAREBEE

@ darebee.net

4 шт картофеля
400 г грибов (шампиньонов)

ВАРИАНТЫ: добавьте йогурт, свежий или сушеный укроп и кайенский перец.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ



1. Очистите и нарежьте кубиками картофель. Выложите на противень, застеленный пекарской бумагой, в один слой. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте картофель 20 минут или до мягкости.

2. Добавьте очищенные и нарезанные грибы. Снова поставьте в духовку и запекайте еще 10 минут.

3. Достаньте из духовки. Приправьте по вкусу, перемешайте и запекайте еще 10 минут или пока картофель и грибы не станут золотисто-коричневыми.

4. Переложите картофель и грибы на тарелку.

5. Сверху полейте йогуртом, смешанным с укропом, и посыпьте кайенским перцем.