

# Картофельная запеканка с белыми грибами!

## Ингредиенты

- сушеные белые грибы 100 грамм
- сливочное масло 140 грамм
- мелко нарезанный чеснок 2 зубчика
- картофель 1 кг
- соль по вкусу
- молотый перец по вкусу

## Способ приготовления рецепта картофельная запеканка с белыми грибами!

- Разогреть духовку до 200°C. Сложить грибы в миску и залить кипящей водой, чтобы только покрыть их. Дать остыть и слить жидкость. Отжать грибы. Нагреть примерно пятую часть сливочного масла в кастрюле и обжарить чеснок на медленном огне в течение 3–4 минут. Добавить грибы и продолжать готовить 15–20 минут. Хорошо приправить и отложить в сторону. Очистить и тонко нарезать картофель. Смазать маслом небольшую форму. Выложить слоями картофель, грибы и сливочное масло, не забывая приправлять солью и специями. Накрыть фольгой и выпекать в течение 50–60 минут, пока запеканка не станет легко протыкаться ножом. Вынуть из духовки и дать постоять 5 минут. Разрезать на кусочки и подавать. Готово!