

ЗАПЕКАНКА С ВЕТЧИНОЙ



Ингредиенты

- Круглые котлеты из тертого картофеля 20 шт.
- Ветчина 0,6 кг
- Сыр 0,6 кг
- Консервированные помидоры 0,5 кг
- Чеснок 0,07 кг
- Сушеные сливы 0,1 кг
- Орегано, базилик по вкусу
- Перец, соль по вкусу

Запеканка с ветчиной

Способ приготовления

Для того чтобы приготовить соус, варим помидоры, чеснок и сливы 15 минут. Затем смешиваем их в блендере, приправляем солью, перцем, базиликом и орегано. Круглые котлеты из тертого картофеля жарим на растительном масле по рецепту, указанному на упаковке. Готовим запеканку, укладывая слоями: котлету, ломтик ветчины, ломтик сыра, котлету, ломтик ветчины, ломтик сыра, котлету. Все запекаем в духовке 8-9 минут при температуре 175°C. Подаем с соусом из помидоров и слив.

Хороший совет

Чтобы было удобней кушать, а также, чтобы блюдо не развалилось на тарелке, можете его скрепить 2-3 деревянными шпажками для шашлыков (стоит их заранее намочить в воде).



Сервис с улыбкой