



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Грибной гратен

Mantar Graten



0,5 кг. грибов
2 средних помидора
3 шт. зеленого перца
3 ст. л. подслн. масла
0,5 ч. л. тимьяна
1 ч. л. соли
Для посыпки сверху:
1 стакан тертого овечьего сыра

- # Грибы почистить, порезать на 2 или 4 части, в зависимости от размера грибов. Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками. Перец очистить от семечек и крупно порезать.
- # Приготовленные овощи залить маслом, добавить соль, тимьян, перемешать. Затем все выложить в форму для духовки.
- # Посыпать сверху крупно потертым сыром и поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовочный шкаф. Готовить пока запечется сыр.
- # Подавать горячим.

Грибы-овощ который дает сок при готовке, поэтому обязательно надо готовить в заранее разогретом духовочном шкафу.