

Грибочки в горшочке



**Грибы со сметаной в горшочках
вкусно ли это? Да это просто
объедение скажу я вам. Конечно если
вы любите грибы, но если даже и
нет, то однозначно следует
попробовать. А вдруг любовь
проснется с первой ложки?!**

Ингредиенты:

грибы белые или вешенки – 500 гр

сметана 20% – 200 мл

сыр твердый – 100 гр

масло сливочное – 1 ст.л.

соль

перец

Способ приготовления:

Шаг 1:

Первым делом нам нужно разобраться с грибами. Сначала помоем, затем почистим и нарежем небольшими кусочками.

Шаг 2:

Затем разогреем глубокою сковороду с кусочком сливочного масла. Добавим наши грибочки и обжарим в течение 5 минут, при этом перемешивая.

Шаг 3:

После чего посолим и добавим нашу сметану. Потушим со сметаной грибы буквально 1-2 минуты. Снимем с огня.

Шаг 4:

В подготовленные глиняный горшочек выложим грибы. Натрем на среднюю терку сыр и им же обильно посыпем грибы в горшочке.

Шаг 5:

Духовой шкаф разогреем до 180 С. Поставим грибы в горшочке на 10 минут, чтобы сыр хорошо расплавился и немного пропекся.

Замечательное блюдо грибы со сметаной в горшочке готово. Теперь и вы знаете этот замечательный рецепт, которым сможете побаловать себя и своих родных. А в перспективе новые, вкусные, необычные рецепты и не только. Так что не пропустите – подписывайтесь.

Приятного аппетита!