

Картофель с шампиньонами в сметане



На 100 грамм:
Калорийность: **76.25 ккал.**
Белки: **2.85 г.**
Жиры: **2.88 г.**
Углеводы: **9.74 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kartofel-s-shampinonami-v-smetane/>

Ингредиенты:

- картофель — 8 шт
- шампиньоны — 500 г
- лук репчатый — 1 шт
- мука — 1 ст. л
- оливковое масло — для жарки
- сметана — 250 г
- соль — по вкусу
- перец — по вкусу

Приготовление:

Луковицу мелко шинкуем и смешиваем с 1 ст.л. муки. Обжариваем.
Картофель очищаем и режем на тонкие кружочки.
Шампиньоны шинкуем и обжариваем отдельно.
Выкладываем картофель в форму для запекания, добавляем.
Грибы с луком, специями и сметаной, перемешиваем.
Запекаем 40 минут при 180С.