

Картофельная запеканка с сыром

1 кг картофеля, 2 луковицы, молотый черный перец, соль, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г тертого сыра, 250 мл молока, 125 мл сливок, жир для формы.

Картофель вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать кубиками и пассеровать в 1 ст. ложке горячего сливочного масла.

Слегка смазать форму жиром.

Половину картофеля и лука уложить слоями наподобие черепицы, приправить перцем и солью. Посыпать половиной тертого сыра. Накрыть слоем из оставшихся ломтиков картофеля и слоем лука, посыпать специями, сыром и разложить сверху хлопья сливочного масла.

Взбить молоко со сливками и вылить сверху.

Запекать в разогретой до 180° духовке 1 час до золотисто-желтого цвета.