

Картофельный пудинг

900 г очищенного и натёртого на тёрке картофеля, 1 взбитое яйцо, жир для смазывания формы, молотый чёрный перец, соль – по вкусу.

Смешать все ингредиенты и выложить в смазанное жиром жаропрочное блюдо или форму.

Выпекать в духовке, нагретой до 180°, в течение 1 часа до появления мягкости в центре и образования хрустящей корочки сверху.

Ольга ФЕДУЛОВА, г.

Тамбов