Цветная капуста запеченная с шампиньонами

Автор: Мухаббат
02.09.2011 10:26 - Обновлено 02.09.2011 10:49

Вкусное блюдо для любителей цветной капусты и шампиньонов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 средний вилок цветной капусты
150-200 гр. шампиньонов
100 гр. сыра
2 ст.л. оливкового масла
несколько веточек укропа и петрушки

2-3 перышка зеленого лука
соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цветную капусты вымыть и разобрать на соцветия. Шампиньоны вымыть и крупно порезать. Укроп и петрушку вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук нарезать наискосок. Сыр натереть на крупной терке.

В кипящей подсоленной воде отварить цветную капусту в течение 5 минут, добавить шампиньоны варить еще минуты 4. Откинуть капусту и грибы на дуршлаг. Жаропрочную форму смазать 1 ст.л. оливкового масла, выложить капусту и между соцветиями уложить грибы. Посыпать укропом и петрушкой. Сбрызнуть оставшимся маслом и сверху выложить тертый сыр. Запекать в разогретой до 200* духовке в течение 20-30 минут (до расплавления сыра и легкой золотистой корочки).

Готовое блюдо посыпать зеленым луком.

{jcomments on}