

ЗАПЕКАНКА С ГОРОШКОМ И КУКУРУЗОЙ



Эта нежнейшая овощная запеканка станет вашим коронным блюдом и «желанным гостем» на каждом семейном обеде.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молодой зеленый горошек «Боток» 100 г;
- сладкая кукуруза «Боток» 100 г;
- творог 400 г;
- мука 4 ст. л.;
- сметана 20% 100 мл;
- разрыхлитель 1 ч. л.;
- яйца 3 шт.;
- тертый сыр 100 г;
- прованские травы ½ ч. л.



4 порции



1 час



Сложность 1/5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В миске смешайте творог, яйца, муку, сметану, прованские травы, разрыхлитель и тертый сыр.
2. Добавьте в смесь консервированные горошек и кукурузу «Боток», все перемешайте.
3. Получившуюся массу выложите в форму для запекания, разровняйте ложкой. Отправьте в духовку на 40 минут при температуре 200 градусов.
4. Подавайте к столу с любимым соусом, украсив веточкой розмарина, и наслаждайтесь вкусным домашним обедом!



Приятного аппетита!