Автор: Administrator
16.11.2018 00:00 - Обновлено 08.12.2018 15:54

Родиной картофеля является Южная Америка. В Европе этот овощ появился во второй половине 16 века, а в Россию он был завезен Петром I в 1700 году. Сейчас картофель любят многие наши соотечественники и считают его исконно русским продуктом. Мы знаем много рецептов блюд из картофеля, добавляем его в супы, борщи, салаты и т.д. Сегодня мы хотим поделиться с Вами рецептом приготовления картофеля по-французски. Это блюдо многие уже пробовали. Его можно быстро приготовить из простых и доступных продуктов, не прилагая при этом каких-то сверхъестественных усилий.

Картофель по-французски – сытное и ароматное блюдо, которое претендует на некоторую изысканность. Есть множество вариаций ингредиентов для него. Основными из них являются картофель и сыр. Также можно добавить кусочки мяса, репчатый лук, морковь, томаты, майонез или сметану. Все компоненты укладываются слоями и запекаются в духовке. Сырный слой обязательно должен быть сверху для создания аппетитной и золотистой сырной корочки. Время приготовления в духовке зависит от сорта мяса, количества слоев и общей толщины запекаемого блюда.

Картошка по-французски с курицей и грибами

Ингредиенты:

- картофель – 400 г;
- куриное филе – 400 г;
- шампиньоны – 100 г;
- твёрдый сыр - 100 г;
- сливки – 100 мл;
- белое вино – 150 мл;
- масло сливочное – 20 г;

- петрушка – 20 г;
- смесь специй «Для курицы» - 1 ч. л.;
- соль – 0,5 ч. л.;

Приготовление

1. Мясо для данного блюда следует замариновать заранее. Для этого промываем куриное филе, нарезаем его тонкими полосками, добавляем соль и специи, и перемешиваем. Затем заливаем мясо белым вином и оставляем мариноваться не менее чем на 2 часа. После этого полностью сливаем маринад.
2. Картофель моем и чистим как обычно. Затем разрезаем каждую картофелину пополам и нарезаем ее тоненькими полукружочками.
3. Моем шампиньоны, нарезаем их тонкими пластинами и обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.
4. Берём глубокий противень и смазываем его подсолнечным или сливочным маслом. Затем выкладываем на него все ингредиенты слоями, слегка присаливая каждый слой. Картофель и мясо делим пополам. Сначала укладываем слой картофеля, затем мясо, потом грибы, после снова мясо и затем опять картофель. Заливаем всё сливками и отправляем противень в духовку. Запекаем блюдо 40-50 минут при температуре 1800С.
5. Достаём почти готовое блюдо и посыпаем его тёртым сыром. Затем возвращаем противень в духовку. Ждём 5-7 минут до момента когда сыр расплавится и станет золотистого цвета.
6. Готовое блюдо подаём к столу горячим, посыпав рубленой зеленью.