# Картофельная запеканка с твердым сыром DŽIUGAS®



## Ингредиенты

| | |
|---|---|
| 1,5 кг | картофеля |
| 4 дольки | чеснока |
| 150 г | твердого сыра Džiugas |
| 1 стакан | молока |
| 2 | яйца |
| столовая ложка | куриного жира или сливочного масла |
| 1 грость | свежей нарезанной петрушки |
| 1 грость | свежего нарезанного укропа |

## Приготовление

Разогреть духовку до 200 градусов.Очистить картофель и нарезать ломтиками по 3 мм. Ломтики картофеля смазать куриным жиром, а если его нет, то топленым маслом.

В отдельной миске взбить яйца. Влить молоко, посолить, поперчить и добавить мускатного ореха. Всё тщательно смешать. К молоку и яйцам добавить мелко нарезанный чеснок.

Натереть сыр.

Противень смазать куриным жиром или маслом. На дно выложить часть картофельных долек. Посыпать их солью, перцем и свежей зеленью. Выложите часть тертого сыра и залейте

небольшим количеством яично-молочной смеси. Тогда снова выложить слой картофеля, зелени, сыра и яично-молочной смесью. Повторять так, пока не закончатся ингредиенты. Сверху не оставлять тертый сыр, так как он быстро сгорает. Лучше всего положить его между кусками картофеля.

Запекать около 45 минут, тогда снизить огонь до 170 градусов и запекать еще приблизительно 45 минут. Приятного аппетита!