

# Картофель с грибами в микроволновке



Очень сытная и вкусная картошечка. Готовится быстро и просто.

## Ингредиенты:

- Картофель ..... 2 шт.
- Шампиньоны ..... 6 шт.
- Специи ..... (по вкусу)
- Масло растительное ..... (по вкусу)
- Сыр твердый ..... 150 г
- Чеснок ..... 2 зуб.
- Майонез ..... (по вкусу)
- Лук репчатый ..... 3 шт.

## Приготовление:

1. В посуду для микроволновки налейте немного растительного масла. По периметру выложите порубленный чеснок.
2. Выложите слой нарезанного кружочками картофеля (толщина кружочка 5 мм). Посыпьте данный слой приправами по вкусу.
3. Нарезьте лук кольцами и выложите на картофель.
4. Следующим слоем выложите нарезанные пластинками шампиньоны. Шампиньоны можно немного подсолить.
5. Потрите на крупной терке сыр, перемешайте его с майонезом и выложите верхним слоем.
6. Поместите блюдо в микроволновку на 10 мин. на мощности 700-900 Вт (режим МИКРОВОЛНЫ), а потом еще на 7 мин. в режиме комби (микроволны + гриль).
7. Перед подачей украсьте картофель зеленью. Приятного аппетита!

