

Картофель под сыром в микроволновке



Простой, вкусный и быстрый гарнир в микроволновой печи.
Отличный выбор к любому блюду!

Ингредиенты:

- Картофель (среднего размера)..... 3 шт.
- Чеснок2 зуб.
- Соль(по вкусу)
- Масло сливочное.....(по вкусу)
- Сыр твердый 150 г
- Лук зеленый.....(по вкусу)

Приготовление:

1. Возьмите мытый картофель среднего размера и положите в контейнер для микроволновой печи.
2. Поставьте в микроволновую печь на максимальную мощность минут на 7-10 (зависит от размера картофеля).
3. Готовность картофеля определите по его внешнему виду. Он должен получиться слегка суховатый и со сморщенной кожей. Достаньте картофелины и разрежьте их пополам.
4. Положите половинки на тарелку срезом вверх и сделайте надрез крестом. В надрез положите тонко нарезанный чеснок, посолите по вкусу, добавьте тонкую полоску сливочного масла и сверху небольшой кусочек сыра.
5. Отправьте картофель обратно в микроволновую печь минуты на 2-3 для того, чтобы сыр расплавился.
6. Картофель готов. Приятного аппетита!

