

# Картофельная запеканка с сыром и чесноком

## Вам понадобится

Картофель	700 г
Яйца	2 шт.
Сыр твердый	100 г
Майонез	60 г
Чеснок	10 г
Масло растительное	20 мл

## Для соуса

Сливки 20%	100 мл
Яйцо	1 шт.
Сыр твердый	50 г
Зелень	10 г
Соль, специи	по вкусу

# Приготовление

- 1 Зелень измельчить, сыр натереть на мелкой терке. В отдельную емкость разбить яйцо, добавить сливки, зелень, соль и специи, перемешать.
- 2 Картофель натереть на крупной терке. Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. В отдельную емкость выложить картофель, добавить майонез и яйца, перемешать. Смазать противень растительным маслом, выложить картофельную смесь, полить соусом.
- 3 Установить программу КАРТОФЕЛЬ, температуру 180 °с, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.
- 4 По истечении времени приготовления выключить мини-печь и оставить запеканку внутри на 10 минут.

**Картофельная запеканка с сыром  
и чесноком**