Сегодня я хочу предложить не только вкусное, но и полезное блюдо. Варианты начинки и оформления могут зависеть только от вашей фантазии. К тому же, все помнят этот вкус еще с детского сада.

Творожно-морковная запеканка

Ингредиенты:

1) 3-4 морковки
2) 1 упаковка творога
3) 1 столовая ложка сметаны
4) 0,5 стакана манной крупы
5) 1 столовая ложка сахара
6) 1 яйцо
7) Соль по вкусу

Так же в запеканку можно добавить изюм или другие ингредиенты.

1. Отварите морковь, для этого положите морковку в кипящую воду на 10-15 минут. Чтобы определить, что морковь достаточно приготовилась, попробуйте опустить в нее нож. Если нож свободно режет морковь, то можно смело убирать ее с плиты. Слейте воду и дайте остыть.

2. Морковку почистите и натрите на крупной терке. Добавьте остальные ингредиенты.

3. Тщательно перемешайте и поставьте духовку разогреваться до 180 градусов. Смажьте форму и выложите тесто для запеканки.

4/ Поставьте в разогретую духовку. Время выпекания зависит от формы. Если вы будете готовить в таких же маленьких формах, то будет достаточно 20-25 минут. Если же форма большая, то вам потребуется 40-45 минут.

Приятного аппетита!