КАРТОФЕЛЬ ПО–ФРАНЦУЗКИ

картофель 8 шт.

лук репчатый 2 головки

молоко 1 стакан

сыр твердый тертый 2 ст. ложки

соль и перец по вкусу

Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. репчатый лук нарезать кубиками.

В форму для запекания выложить картофель и лук слоями (верхний слой – картофель), посыпая каждый слой солью и перцем по вкусу. Залить молоком и посыпать сыром. Запекать 40 минут при температуре 180°С.