**КАРТОФЕЛЬ ПО-ФРАНЦУЗСКИ**

**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 180ᵒ С.

*Из рецептов европейской кухни*

ООО «Бизнес Сервис»

680000, Хабаровск,

Комсомольская ул., 22ᵃ

тел. 333 – 3333

факс 222 – 222

**Уважаемый Степан Степанович!**

Акционерное общество «Бизнес Сервис» приглашает Вас 1 марта 2014 г. в 20 часов на традиционное весеннее заседание Клуба хабаровских джентльменов

*Президент клуба Х.Х.Хохолков*