**КАРТОФЕЛЬ ПО-ФРАНЦУЗСКИ**

**картофель 8шт.**

**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®C.

*Из рецептов европейской кухни*