**Картофельный пирог со стручковой фасолью**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\User\Desktop\2462.jpg** | **Ингредиенты, на 6 порций:**   * Картофель – 1 кг * Лук репчатый – 150 г * Морковь – 150 г * Сыр пармезан – 150 г * Яйцо – 2 шт. * Стручковая фасоль или спаржа – 400 г * Сушеный базилик – 10 г * Орегано – 10 г * Майоран – 10 г * Соль, перец по вкусу * Оливковое масло 100 г * Сливочное масло 50 г * Сухари панировочные – 20 г |

**Способ приготовления:**

* В подсоленной воде варим стручковую фасоль.
* Репчатый лук нарезаем соломкой, картофель и морковь – кольцами.
* Все ингредиенты обжариваем вместе до полуготовности на оливковом масле. Добавляем соль, перец, сушеный базилик, орегано, майоран, свежий чеснок. Потертый пармезан добавляем в конце жарки.
* Когда смесь немного остынет, разбиваем туда 2 яйца и все тщательно перемешиваем.
* Форму смазываем сливочным маслом и посыпаем панировочными сухарями.
* Укладываем слоями смесь овощей с картофелем и варенную стручковую фасоль.
* Посыпаем сверху пармезаном и ставим в разогретую духовку до 150 С на 20 минут.