

Картопляна запіканка з м'ясом і грибами

Картопля — 700 г;
фарш — 700 г; цибуля — 3–4 шт.;
твердий сир — 400 г;
печериці — 500 г;
майонез — 100 г;
сметана — 100 г; яйце — 1 шт.;
олія — для смаження;
сіль, перець — на смак.

Цибулю нарізати кільцями й обсмажити в олії. Окремо обсмажити фарш до готовності, присмачити сіллю й перцем. Печериці обсмажити до напівготовності. Картоплю почистити, нарізати кружальцями. Яйце збити, перемішати з майонезом і сметаною. Посолити й поперчити.

У змащену олією форму викласти картоплю, притрусити сіллю та перцем. Зверху викласти шар фаршу, потім — цибулю й обсмажені гриби. Залити сметаною сумішшю і притрусити тертим сиром. Запекати в духовці за температури 200 °С до готовності картоплі (перевірити зубочисткою).

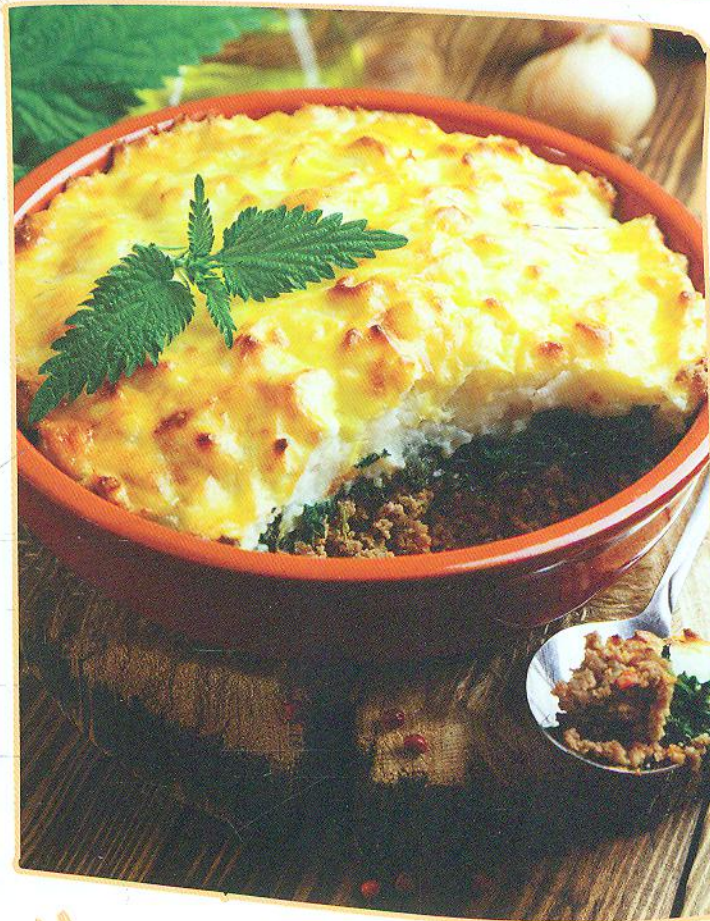
Смачно та поживно

Картопляна запіканка з фаршем та шпинатом

Картопля — 600 г,
яйця — 3 шт.,
морква — 1 шт.,
шпинат — 150 г,
пісна телятина — 250 г,
твердий сир — 200 г,
вершкове масло — 50 г,
сіль, перець — на смак.

Картоплю й моркву почистити, зварити і розім'я-
ти в пюре. Присмачити сіллю й перцем, додати
2 яйця, перемішати. Сир натерти на крупній тертці.
Телятину подрібнити в фарш. Окремо подрібнити
шпинат, змішати з фаршем, додати сіль, перець,
1 яйце.

У змащену маслом форму викласти полови-
ну овочевого пюре, розрівняти. Зверху викласти
шпинат і м'ясо. Викласти решту овочевого пюре,
розгладити поверхню й порозкладати шматочки
вершкового масла. Випікати в розігрітій до 190 °С
духовці 50 хвилин. За 5 хвилин до готовності при-
трусити запіканку тертим сиром.



Неймовірно апетитно