

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -

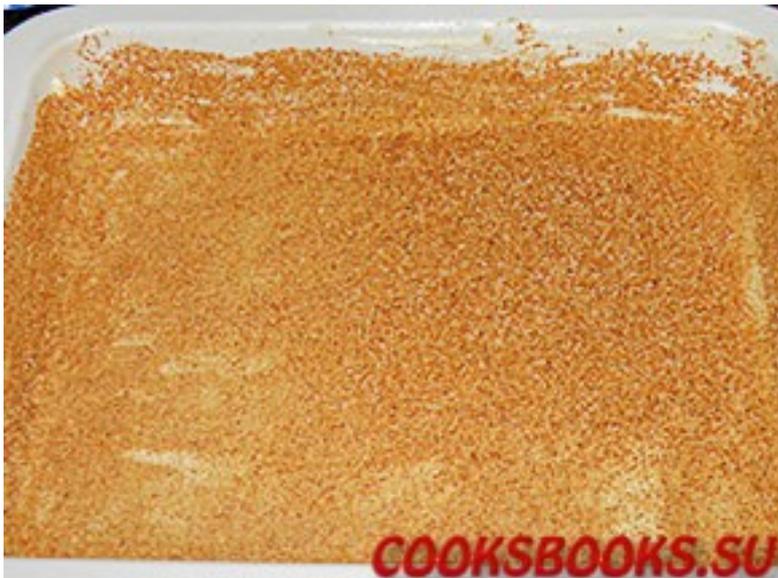


Продукты

- Мясной фарш - 1 кг.
- Картофель - 1 кг, шампиньоны - 700 гр., помидоры - 3 шт, лук - 1-2 шт.
- Панировочные сухари, сыр - 150 гр., масло сливочное.
- Соль, перец, чеснок, зелень

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Форму смазываем маслом и хорошо посыпаем панировочными сухарями.



Картофель чистим, отвариваем в подсоленной воде.

Готовим картофельное пюре.

Выкладываем половину картофельного пюре ровным слоем.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Фарш солим, перчим, добавляем 1 луковицу, мелко порезанную или пропущенную через мясорубку.

Фарш обжариваем 15-20 минут периодически перемешивая.



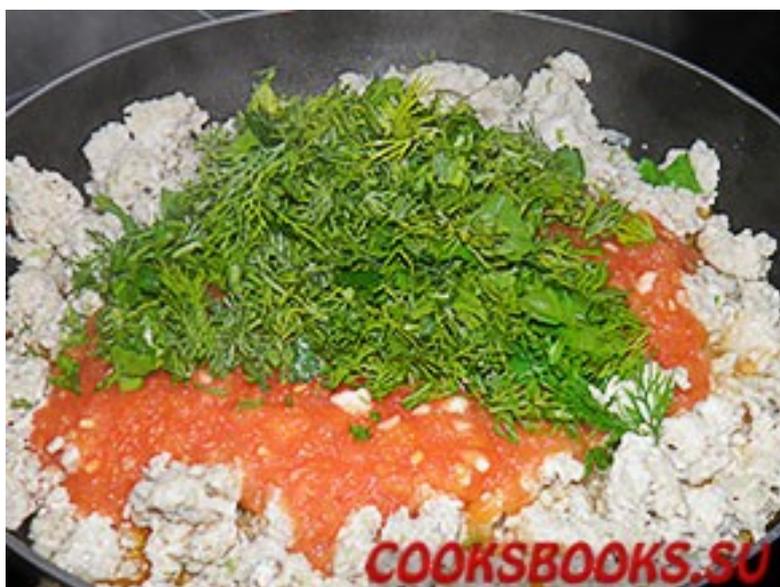
Помидоры заливаем кипятком. Снимаем кожу с помидор.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Помидоры и несколько долек чеснока измельчаем в блендере.



Выливаем томаты в фарш, добавляем рубленую зелень, хорошо перемешиваем.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Тушим еще 5 минут и снимаем с огня.



Грибы мелко рубим, обжариваем с луком на сливочном масле.

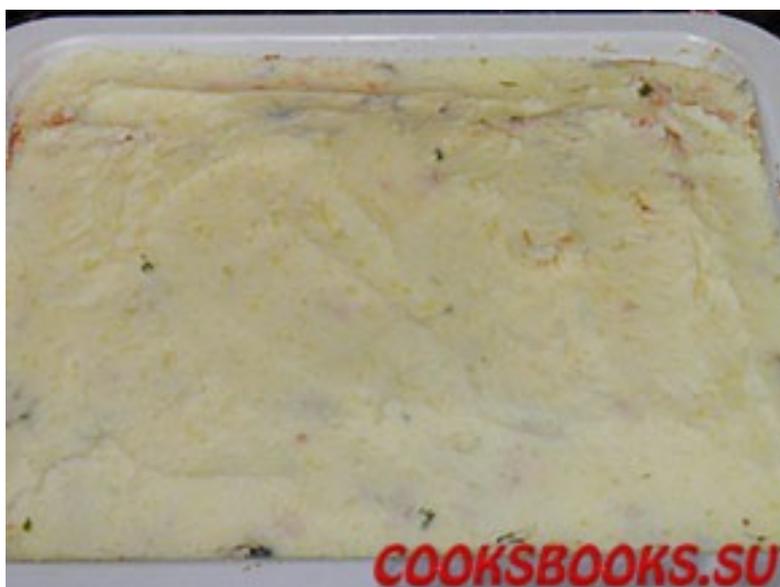
На слой картофельного пюре выкладываем слой грибов.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



На грибы выкладываем слой фарша.



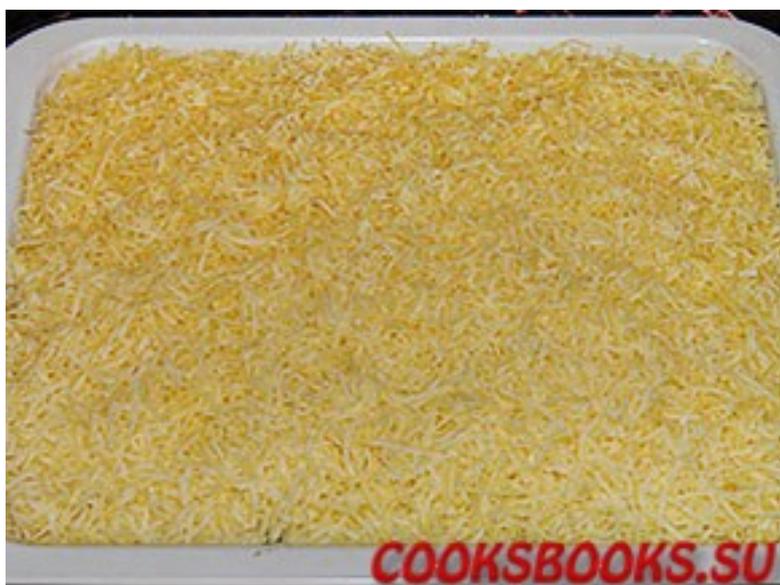
Фарш закрываем слоем картофельного пюре.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Сыр трём на средней тёрке.



Посыпаем сыром.

Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -



Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.



Картофельная запеканка с мясным фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
14.01.13 08:42 -

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}