

Боботи



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- слив. масло - 50 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- яблоко - 1 шт;
- карри - 1 ст. л.;
- мякиш белого хлеба - 1 ломтик (толстый);
- молоко - 2 стакана;
- орех мускатный молотый - 1 пакетик;
- кишмиш - 1 гроздь (маленькая);
- сок 1 лимона;
- яйца - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Замачиваем хлеб в тёплом молоке несколько минут.
3. Перемешиваем фарш с мелко порезанным луком.
4. Добавляем мелко нарезанное яблоко.
5. Добавляем карри, хлебный мякиш (который мы достали из молока и молоко при этом не вылили), мускатный молотый орех, кишмиш, лимонный сок, 1 взбитое яйцо. Затем солим и перчим.
6. Смазываем форму для запекания сливочным маслом и выкладываем в неё наш фарш (столовой ложкой можно слегка поприжимать фарш, чтобы он стал поплотнее), затем снова солим его и перчим.
7. Взбиваем молоко с яйцами.
8. Заливаем нашу запеканку и выпекаем 1 час при 180 градусах.