Запеканка "Фэт-Фрумос"

Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- сок 1 лимона;
- мёд - 1 ст. л.;
- слив. масло - 100 г;
- картофель - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем фарш на оливковом масле 10 минут;
2. Вливаем в фарш 1 стакан воды, затем мёд, сок лимона, соли, перчим и тушим ещё 10 минут;
3. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут, затем сливаем воду (но не до конца), добавляем сливочное масло, снова солим и делаем пюре;
4. Выкладываем фарш в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), перчим, затем выкладываем пюре и запекаем 40 минут при 180 градусах.