

Запеканка "Гранатовое удовольствие"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- гранатовый сок - 1 стакан;
- яйцо - 1 шт;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем картофель в подсоленной воде до готовности, затем сливаем воду, добавляем яйцо, сливочное масло, гранатовый сок и делаем пюре;
2. Обжариваем фарш 10 минут, выкладываем его в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) солим, перчим, а сверху выкладываем наше пюре;
3. Запекаем 50 минут при 200 градусах.