

Запеканка "Канадская"



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- солёные огурцы - 4 шт;
- кукуруза (консервированная) - 1 баночка;
- яйцо - 1 шт;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Фарш солим, перчим, обжариваем 10 минут и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
2. Варим картофель в подсоленной воде 20 минут, затем сливаем воду, заливаем молоко, добавляем яйцо, сливочное масло, снова слегка солим и делаем пюре;
3. Сверху на фарш выкладываем огурцы (нарезанные тонкими кружочками);
4. Добавляем в пюре кукурузу, перемешиваем, выкладываем верхним слоем в форму и запекаем 50 минут при 180 градусах.