

Запеканка "Рубиновые горы"



Что нужно:

- фарш (говядина+свинина) - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- зёрна 1 граната (крупного);
- молоко - 1 стакан;
- яйцо - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Фарш солим, перчим, обжариваем 10 минут, затем добавляем зёрна граната, перемешиваем и выключаем огонь;
2. Отвариваем картофель в подсоленной воде 20 минут, затем сливаем воду, заливаем молоко, добавляем яйцо, снова слегка солим и делаем пюре;
3. Выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) наш фарш, затем пюре и запекаем 50 минут при 180 градусах.