

Картофельная запеканка с мясом

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshchka

Запеканка с картофелем и фаршем получается очень нежная и сочная. А сметанный соус с тимьяном придаёт ей особую изысканность.



Пошаговый рецепт как приготовить картофельную запеканку с фаршем и тимьяном с фотографиями.

Нам понадобятся:

- 1 кг картофеля
- 400 г фарша
- морковь 1 шт
- лук 1 шт
- 100-200 г сметаны
- 3 яйца
- 150 г воды
- тимьян



Фарш разморозьте при комнатной температуре. Морковь натрите на крупной тёрке. Лук нарежьте кубиком .
Лук морковь и фарш перемешайте , посолите и обжарьте на сковороде .



Картофель промойте , очистите от кожуры и нарежьте кружочками.
Глубокую форму для выпечки смажьте растительным маслом . Выложите в неё 1/2 картофеля равномерным слоем. Картофель немного посолите.



Следующим слоем выложите обжаренный фарш с морковкой и луком.

Последний слой красиво распределите оставшуюся картошку.



Для соуса соедините 3 яйца, 200 грамм сметаны, 100 мл воды, горсть тимьяна, соль и перец. Всё это хорошо перемешайте до получения однородной массы. Вместо сметаны можно использовать майонез.



Картофельную запеканку залейте сметанным соусом и накройте фольгой.

Мне больше нравится использовать вместо фольги пергамент. Для этого лист пергаменты нужно смочить в воде и отжать. Он станет мягким и податливым как ткань. Уложите пергамент поверх блюда и хорошо подоткните по краям.



Картофельную запеканку нужно готовить в духовке при 180 градусах Цельсия . Первые 50 минут запекайте под пергаментом, чтобы картошка хорошо пропеклась и стала мягкой. После этого откройте пергамент и прибавьте мощность духовки до 200 градусов Цельсия. Запекайте картофель до образования румяной корочки. Кушайте с удовольствием!

