

# Запеканка с картофелем и фаршем

## Ингредиенты:

**Фарш мясной** – 0,5 кг

**Картошка** (неочищенная) – 1 кг

**Яйца куриные** – 3 штуки

**Мука** - 3 ст.л

**Масло сливочное** – 50 грамм

**Лук репчатый** – 1 луковица

**Сыр твердый** – 100 грамм

**Сметана 20%**– 3 ст. л

**Специи:** соль, перец черный молотый по вкусу, куркума или карри по желанию.

## Как приготовить запеканку из картошки и фарша

1. Картофель очистить, сложить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить 1/3 ч.л. соли и поставить на огонь.
2. Затем сливаем с картошки всю воду (я немного оставила и запеканка потеряла форму, поэтому сливайте лучше всю воду) и разминаем, пока она горячая. Затем оставляем немного остыть при комнатной температуре, чтобы яйца не сварились при добавлении в пюре. Добавляем яйца, муку (3 ст.л без горки) и сливочное масло. Хорошо перемешиваем.
3. Лук репчатый очищаем и нарезаем кубиками. Слегка обжариваем до мягкости на сковороде. Не нужно жарить, как только лук станет мягким, этого достаточно.
4. Затем в сковороду к луку добавляем фарш и специи.
5. Перемешиваем во время обжарки, чтобы фарш рассыпался, а не остался кусками и равномерно приготовился.
6. Противень смазываем маслом.
7. Выкладываем половину картошки.
8. Половину сыра натираем на крупной терке поверх картошки.
9. Сверху выкладываем фарш.
10. Посыпаем оставшимся сыром.
11. И опять слой картофеля.
12. Смазываем верх запеканки сметаной. Отправляем в разогретый до 180 градусов духовой шкаф, до тех пор, пока корочка запеканки не зарумянится.
13. Вынуть запеканку из духовки и дать остыть, чтобы она была не горячая, а теплая.

<https://photoretsept.ru/vtoryie-blyuda/zapekanka-s-kartoshkoy-i-farshem>