

# Картофельная запеканка с мясом



От 30 до 40 минут



45 минут

## Ингредиенты на 6 человек

- 1 кг говяжьего фарша
- две нарезанные кубиком луковицы
- две моркови
- одна палочка сельдерея
- 4 столовые ложки растительного масла
- две столовые ложки томатного пюре
- две измельченных дольки чеснока
- 800 мл говяжьего бульона (вода + бульонный кубик)
- две веточки свежего тимьяна и два лавровых листа
- соль и перец
- 1,5 кг картофеля
- 160 мл молока
- 100 г несоленого сливочного масла
- мускат на кончике ножа

## Посуда и аксессуары для готовки

Большой ковш Ingenio  
Сотейник Ingenio  
Стеклянная крышка Ingenio  
(одинакового диаметра с ковшом)

Подается с зеленым салатом (для соуса: лук-шалот, луковый уксус, оливковое масло, соль, перец).



Разогрейте духовку до 180°C.



Почистите картофель, нарежьте его крупными кусками и положите в ковш с водой. Поставьте на огонь, прикрыв стеклянной крышкой Ingenio. Слегка обжарьте в сотейнике лук, морковь и сельдерей. Положите говяжий фарш, добавьте соль и перец по вкусу.



Пассируйте овощи, затем добавьте томатное пюре и измельченный чеснок, продолжая пассировку ещё 2–3 минуты. Влейте бульон, добавьте тимьян и лавровый лист и оставьте готовиться на медленном огне 25–30 минут.



Добавьте сливочное масло, молоко и мускат. Когда мясо будет почти готово, нанесите на него эту смесь, добавив еще немного масла.



Используйте съёмную ручку для размещения сотейника в духовке. Отсоедините ручку. Запекайте в течение 15 минут при температуре 180°C.



Используйте съёмную ручку, чтобы извлечь сотейник из духовки и подать на стол.

Замените обычный картофель сладким.

Добавьте в начинку кукурузу.

Добавьте в начинку тёртый сыр.

Слегка посыпьте мясо красным перцем перед тем, как поставить в духовку.