

# Голландський хотчпотч із тушкованим м'ясом

Традиційна гаряча страва із тушкованим м'ясом

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 20 хвилин Час готування: 30 хвилин

## Щоб приготувати хотчпотч

- 1 кг картоплі
- 500 г моркви
- 500 г цибулі
- ¼ л м'ясного бульйону (або води плюс один бульйонний кубик)
- 1-2 ст. л. масла або маргарину (додати за смаком)
- ½ ч. л. чорного перцю і солі (поперчити і посолити за смаком)

- 1 Почистіть картоплю, розріжте на четвертинки та промийте водою.
- 2 Зріжте верхечки з морквин. Почистіть моркву ножом або спеціальним інструментом для зняття шкірки. Наріжте її дрібними шматочками (завбільшки приблизно 2-3 см).
- 3 Почистіть цибулю та наріжте великими шматками.
- 4 Вкиньте картоплю, моркву і цибулю у велику каструлю з бульйоном та доведіть до кипіння. Готуйте протягом 20 хвилин.
- 5 Готуйте картоплю, доки вона не стане м'якою. Злийте зайву рідину в окрему посудину і відставте в сторону.
- 6 За допомогою товчача розтовчіть моркву, картоплю і цибулю на пюре та добре перемішайте.
- 7 За бажанням вмішайте у це пюре масло або маргарин і, за потреби, додайте молока або бульйону, доки хотчпотч не виглядатиме апетитною густою сумішшю. Нагрійте його та посоліть і поперчіть за смаком.



2-літрова каструля з кришкою діаметром 17 см

