

# Запіканка із м'яса з картоплею (пиріг «Котедж»)

Проста, але смачна класична британська страва

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 20 хвилин Час готування: 1-1½ години

- 450 г м'ясного фаршу
  - 1 ст. л. оливкової олії
  - 2 цибулини середньої величини, посічені
  - 100 г нарізаної моркви
  - 1 ч. л. подрібненого тім'яну
  - 1 ст. л. подрібненої петрушки
  - 1 ст. л. звичайного борошна
  - 275 мл яловичого бульйону
  - 1 ст. л. томатної пасту
  - сіль і перець
- Щоб накрити пиріг
- 50 г сиру «Чеддер» або іншого твердого сиру, натертого
  - 900 г картоплі
  - 50 г масла
  - сіль і перець

- 1 Нагрійте оливкову олію у великій сковорідці або у сотейнику на СЕРЕДНЬОМУ вогні. Підсмажуйте цибулю приблизно протягом 5 хвилин, доки вона не набуде коричневого кольору.
- 2 Додайте нарізану моркву і готуйте ще 5 хвилин. Вийміть овочі зі сковороди та відкладіть їх у сторону.
- 3 Збільште вогонь і підсмажте м'ясо. Посоліть і поперчіть його.
- 4 Додайте приготовані овочі, тім'ян і петрушку. Потім вмішайте борошно, яке вбере в себе весь сік, після чого поступово додавайте до м'ясної суміші бульйон, доки вона його повністю не вбере.
- 5 Вмішайте в одержану суміш томатну пасту. Тепер зменште вогонь до

МАЛОГО, накрийте сковорідку кришкою і залиште готуватися на малому вогні ще протягом 30 хвилин.

- 6 Тим часом почистіть картоплю, розріжте її на шматки однакової величини і приготуйте, аби картопля стала м'якою.
- 7 Попередньо розігрійте духовку до 200°C (для газової духовки це позначка 6).
- 8 Коли картопля приготується, злийте з неї воду, а в картоплю у каструлі додайте масло. Розтовчіть картоплю на пюре. Скуштуйте її, за потреби, додайте солі і перцю.
- 9 Викладіть м'ясо ложкою у посудину для запікання, а згори вкрийте його рівним шаром картопляного пюре. Посипте тертим сиrom і запікайте, доки згори не утвориться золотаво скоринка.



Великий сотейник з кришкою діаметром 24 см



2-літрова каструля з кришкою діаметром 17 см