



Ингредиенты:

- 750 г рубленой говядины,
- 1 кг картофеля,
- 50 г репчатого лука,
- 30 г томата-пюре,
- 80—100 г сливочного масла,
- 350—400 мл молока,
- 150 мл горячей воды,
- 2—3 яйца,
- зелень петрушки,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Очистить картофель, нарезать кружочками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом. Обжарить на сковороде до золотистой корочки. Добавить рубленую говядину, лук, томат-пюре, молоко, горячую воду, сливочное масло, яйца, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу. Перемешать и запекать в духовке при 180°C до готовности.