



Zapiekanka z ziemniakami i mięsem mielonym

3 porcje ⌚ 60 minut

Składniki

- 300 g wołowiny, pokrojonej na kawałki
- 450 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kawałki
- 200 g cebuli, obranej i pokrojonej w kawałki
- 50 ml wywaru wołowego
- 25 ml sosu Worcestershire
- 30 g koncentratu pomidorowego
- 1000 ml wody
- 5 łyżeczek tymianku (ok. 5 g)
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 60 ml mleka
- 30 g miękkiego masła

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść 1000 ml wody oraz 450 g ziemniaków. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Gotuj.
- 4 Odcedź ziemniaki. Do kielicha z ziemniakami dodaj 1 łyżeczkę soli, 1/2 łyżeczki pieprzu, 60 ml mleka oraz 30 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.
- 5 Posiekaj.



Całość przelóż do miski.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 300 g wołowiny oraz 200 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Dodaj 50 ml wywaru, 25 ml sosu Worcestershire oraz 30 g koncentratu pomidorowego. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 5 g tymianku, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.

Całość przelóż do naczynia żaroodpornego, a następnie przykryj wcześniej przygotowanymi ziemniakami.

Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez ok. 10-12 minut.

Gotowe do podania! Smacznego!