

Тушеная картошка с мясным фаршем

Продукты:

Фарш мясной - 200 г
Картофель крупный - 3-4 шт.
Морковь крупная - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Томатная паста - 1-2 ч. ложки
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 0,25 ч. ложки
Приправа для мяса - 1 ч. ложка
Перец чёрный свежемолотый - по вкусу
Масло растительное - 2-3 ст. ложки
Вода - 300-400 мл

Приготовление:

Подготовить все необходимые ингредиенты.
Лук очистить и нарезать небольшими кубиками.
Морковь очистить и нарезать четвертинками кружочков.
Разогреть сковороду с растительным маслом. Обжарить лук на среднем огне, помешивая, пару минут (до прозрачности).
Добавить к луку морковь.
Обжарить морковь с луком ещё пару минут, помешивая.
Добавить фарш.
Обжаривать 10-15 минут, помешивая и разбивая комочки фарша, пока не испариться вся жидкость.
Помидор нарезать небольшими кусочками.
Добавить помидор в сковороду. Прогреть минуту.
Выложить к фаршу томатную пасту, добавить лавровый лист, соль, свежемолотый перец и приправу для мяса.
Перемешать и тушить под крышкой на медленном огне 5 минут.
Картофель очистить и нарезать четвертинками или осьмушками (в зависимости от размера клубней).
Добавить картофель к фаршу.
Влить воду, чтобы практически покрыть картофель с фаршем.
Тушить картошку с фаршем под крышкой 20-25 минут. Желательно, чтобы картофель не разварился.
Подавать тушёную картошку с фаршем лучше всего с соленьями или салатом из свежих овощей.

Приятного аппетита!

