



Запеченный картофель с фаршем

Fırında Kiymalı Patates



6 шт. среднего картофеля
300 гр. фарша
2 луковицы
2 зубчика чеснока
1 ст.л. томатной пасты
1 кофейная чашечка растит. масла
1 ч.л. соли
1 стакан воды

- # Фарш помешивать на среднем огне до изменения цвета, затем добавить растит. масло, пассировать еще некоторое время.
- # Добавить мелко рубленный лук, пассировать до прозрачности, добавить томатную пасту, помешивать еще несколько минут.
- # Затем добавить соль и измельченный чеснок. Залить горячей водой, довести до кипения, снять с огня.
- # Картошку почистить порезать кубиками. Выложить в форму для выпечки.
- # Сверху выложить фарш, закрыть фольгой.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, готовить 1 час.
- # Подавать горячим.

Чеснок лучше добавлять последним, лучше будет чувствоватьться его аромат.