Отварите картофель до мягкости, слейте воду, добавьте ч.л. соли, щепотку перца, 4 ст.л. сливочного масла и сделайте пюре, постепенно добавляя сливки в процессе перемешивания. Накройте и отставьте.

В большой сковороде на медленном огне растопите оставшееся сливочное масло и постепенно добавляйте овощи: лук, затем через минут 10 чеснок, через минуту морковь, затем остальные овощи: сельдерей, фенхель, капусту, репу. В конце положите тимьян, оставшиеся соль и перец и хорошенько перемешайте. Влейте бульон и тушите на среднем огне, прикрыв крышкой, минут 10. Затем снимите крышку, увеличьте огонь, тушите так овощи до полной готовности, выпарив жидкость.

Духовку прогрейте, в форму для запекания выложите овощи, сверху распределите картофельное пюре, по желанию посыпьте тертым сыром и запекайте до коричневой корочки минут 5-10. Подавайте запеканку горячей, со сметаной или просто так.

Количество порций: 4

Температура подачи: Горячее блюдо

Тип обработки: Запекание

Ингредиенты:

- Картофель (крупный) - 4-5 шт
- Соль - 1 1/2 ч.л.
- Перец (черный свежемолотый) - 3/4 ч.л.
- Сливки (жирные) - 150 г
- Масло сливочное - 6 ст.л.
- Лук репчатый (нарубить) - 2 луковицалуковиц
- Чеснок - 1 долькадольки
- Морковь (нарезать) - 2 шт

- Репа - 1-2 шт
- Сельдерей (нарезать) - 2 палочкапалочек
- Капуста белокачанная (небольшая, нарубить) - 1/2 кочанкочна
- Тимьян (сухой) - 1/4 ч.л.
- Бульон куриный - 1,5 стак.
- Фенхель - 1 шт
- Сыр

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Источник: wday.ru