

Картопляна запіканка з м'ясом і сиром: 5 рецептів ситної вечері з німецьким акцентом

Редакція ТМ «Маршалок» · Оновлено 18 жовтня 2026 · Читати ≈ 9 хв

Картопляна запіканка з м'ясом і сиром — це вечеря в одній формі: шари картоплі, копчена або запечена м'ясна начинка і сир, що в духовці перетворюється на золоту скоринку. Готується за 55–70 хвилин, із яких активної роботи — близько пів години, а порцій вистачає на родину з чотирьох осіб.

У цій добірці — п'ять рецептів: з напівкопченою ковбасою, з копченим баликом і капустою, з фаршем, з грибами та куркою, а також запіканка з пюре й баварськими ковбасками. Ми заглянули в німецьку кухню, де запіканка (Auflauf) — окремий жанр буденної домашньої їжі, і підібрали до кожної страви делікатеси та сири ТМ «Маршалок» з Білої Церкви.



Коротко: 4 правила вдалої запіканки

- Відварюйте картоплю в мундирі до напівготовності — запіканка не розсиплеться і не буде сирюю всередині.
- Ковбаса, балик і сир уже містять сіль: солимо наприкінці, після проби.

- Для тягучої «шапки» беріть моцарелу чи сулугуні, для хрусткого верху — халумі, для яскравого смаку — бринзу.
- Температура 180–200 °C, час — 25–35 хвилин, а після духовки дайте страві постояти 10 хвилин.

Чому запіканка — ідеальна осіння вечеря

Осінь — сезон картоплі, капусти й грибів, а вечори вимагають теплого та ситного. Запіканка вирішує це без метушні: усе збирається в одній формі, її легко підготувати наперед, нарізати порціями й розігріти наступного дня. А копчені делікатеси працюють як «готовий смак»: шматок балику чи напівкопченої ковбаси дає аромат, якого інакше довелося б чекати годинами тушкування.

Що ми запозичили з німецької кухні

Ми переглянули добірки німецьких кулінарних видань (Lecker, REWE, Familienkost) і виписали те, що справді працює в домашніх запіканках:

- **Картопля «переважно воскова»** (німці кажуть *vorwiegend festkochend*): вона тримає форму й не розварюється. Її варять наперед у мундирі, охолоджують і чистять — так усі шари пропікаються рівномірно.
- **Заливка замість «сухого» запікання.** У німецьких рецептах це молоко з яйцем, шманд (жирна сметана), вершки або крем-фреш. Додають щіпку мускатного горіха — і запіканка пахне «як у бабусі в Баварії».
- **Kasseler.** Класичне м'ясо для картопляних запіканок у Німеччині — копчено-варена свинина. Наш найближчий аналог — балики «Сімейний» і «Марочний» копчено-варені.
- **Капуста савой (Wirsing) і порей** як осінні партнери картоплі, а зверху — сир, що добре плавиться. У нас цю роль грає сулугуні.
- **Сир-акцент.** Німці люблять заміняти гауду на фету для середземноморської ноти — у нашому каталозі це бринза з зеленню.

Таблиця: 5 запіканок на вибір

№	Запіканка	Час, хв	Складність	Ключовий продукт «Маршалок»	Сир
1	З напівкопченою ковбасою	55	Легко	Ковбаса «Салямі Польська» напівкопчена	Моцарела
2	З баликом і капустою	70	Середньо	Балик «Сімейний» копчено-варений	Сулугуні
3	З фаршем	55	Легко	«Люля-кебаб»	Адигейський
4	З грибами та куркою	60	Середньо	Рулесет «З філе курки» варено-копчений	Халумі з прянощами
5	З пюре та ковбасками	60	Легко	Ковбаски «Баварські» варені	Бринза з зеленню

Як вибрати м'ясо та сир для запіканки



Для запіканок найкраще підходять напівкопчені та варено-копчені [ковбасні вироби](#), а також запечені й копчено-варені [м'ясні делікатеси](#) — балик, грудинка, рулет. Вони не пересихають і віддають аромат картоплі. Сирокочені та сиров'ялені продукти дуже солоні (на сторінках товарів — 4–5 г солі на 100 г),

тому краще використовувати їх як хрусткий акцент зверху. Незрозумілі позначки «в/г», «с/к», «н/о»? Їх розшифровує наш [госарій м'ясних термінів](#).

Розсільні сири з [молочної продукції «Маршалок»](#) поведуться в духовці по-різному, тому добирайте їх під завдання. Ідеї подачі сирів поза запіканками шукайте в нашій [осінній сирній шаркутері-дошці](#).

Сир	Поведінка в духовці	Сіль, г/100 г	Де найкраще
Моцарела	Плавиться, дає тягучу «шапку»	4,0	Класична сирна скоринка, рецепт 1
Сулугуні	Добре плавиться, злегка тягнеться	2,6	Соусні запіканки з капустою, рецепт 2
Адигейський	М'який, ніжно розм'якшується, не тягнеться	1,2	Фарш, м'яке меню, рецепт 3
Халумі	Не плавиться, а підрум'янюється й хрумтить	2,6	Верхній шар скибками, рецепт 4
Бринза з зеленню	Розсипчаста, дає яскраву солоність	3,0	Пюре-запіканки, рецепт 5

Вміст солі — за даними на сторінках товарів в онлайн-магазині marshalok.ps.me.



Універсальна заливка, що рятує будь-яку запіканку

Змішайте 150 г жирної сметани, 100 мл молока, 2 яйця, щіпку мускатного горіха та чорний перець. Така заливка, натхненна німецькою Eiermilch, зв'язує шари: запіканка ріжеться рівними порціями й не розсипається. Її ми використовуємо в рецепті 1, а в інших — власні соуси.

Рецепт 1. Запіканка з картоплею, напівкопченою ковбасою та моцарелою

4 порції · 20 хв підготовки + 35 хв запікання · форма ≈ 22×30 см

- 800 г картоплі середньої розварюваності
- 300 г ковбаси [«Саямі Польська» напівкопченої](#)



- 1 цибулина
 - 200 г сиру [«Моцарела»](#)
 - Універсальна заливка (див. вище)
 - масло для форми
1. Помийте картоплю й відваріть у мундирі 15–20 хв до напівготовності (виделка входить із зусиллям). Охолодіть, очистіть, наріжте кружальцями 4–5 мм.
 2. Ковбасу наріжте тонкими півкружальцями, цибулю — півкільцями. Обсмажте на сухій сковороді 3–4 хв: ковбаса віддасть жир, цибуля стане солодкою.

3. Змастіть форму. Викладіть половину картоплі, потім ковбасу з цибулею, потім решту картоплі.
4. Вилийте заливку. Моцарелу обсушіть паперовим рушником, порвіть руками й розкладіть зверху.
5. Накрийте фольгою й запікайте при 180 °С 20 хв, потім зніміть фольгу й залиште ще на 10–15 хв до золотистої скоринки. Дайте постояти 10 хв.

Що взяти: [ковбаса «Салямі Польська»](#) і [сир «Моцарела»](#) в онлайн-магазині.
Сіль не додаємо: у ковбасі (≈ 2,7 г) і моцарелі (4,0 г на 100 г) її вже достатньо.

Рецепт 2. Німецька запіканка з баликом «Сімейний», капустою та сулугуні

4 порції · 25 хв підготовки + 30 хв запікання · за мотивами німецької запіканки з Kasseler і Wirsing

- 800 г картоплі
- 400 г савойської або молоді білокачанної капусти
- 300 г [балику «Сімейного» копчено-вареного](#)



- 1 цибулина
 - 150 г [сулугуні](#)
 - Соус: 2 ст. л. [масла солодковершкового](#), 2 ст. л. борошна, 200 мл молока, 150 мл води або бульйону, 1 ст. л. зернистої гірчиці, мускатний горіх
1. Відваріть картоплю в мундирі, охолодіть, очистіть і наріжте кружальцями.

2. Капусту настружіть смужками, бланшуйте в підсоленому окропі 4 хв, відкиньте на друшляк і відтисніть.
3. Балик нарежьте кубиками й обсмажте з цибулею 4–5 хв.
4. Соус: розтопіть масло, підсмажте борошно 1 хв, влийте молоко й воду, помішуючи, проваріть 3–5 хв. Додайте гірчицю та мускат.
5. Змішайте у формі картоплю, капусту й балик, залийте соусом, зверху натріть сулугуні. Запікайте при 200 °С 25–30 хв.

Що взяти: [балик «Сімейний»](#), [сулугуні й масло](#). Капусту в осінньому меню шукайте також у рецепті [тушкованої капусти зі свинячими реберцями та домашньою ковбасою](#).

Рецепт 3. Запіканка з картоплею та фаршем: «Люля-кебаб», томат і адигейський сир

4 порції · 20 хв підготовки + 30 хв запікання · готовий пряний фарш без зайвих спецій

- 800 г картоплі
- 400 г [«Люля-кебаб»](#) (напівфабрикат із яловичини та свинини)



- 1 цибулина, 2 ст. л. томатної пасти
- 150 г [м'якого сиру «Адигейського»](#)
- Соус: 250 мл молока, 100 г сметани, мускатний горіх
- зелень петрушки

1. Картоплю наріжте тонкими кружальцями (3 мм) і варіть 8–10 хв у молоці зі сметаною та мускатом на слабкому вогні, обережно помішуючи. Крохмаль загустить соус — цей прийом поширений у німецьких домашніх рецептах.
2. Люля-кебаб розморозьте й обсмажте 3–5 хв на гарячій сковороді з цибулею. Розімніть виделкою на крихту, додайте томатну пасту й тушкуйте ще 2 хв.
3. У форму викладіть половину картоплі з соусом, фарш, решту картоплі.
4. Адигейський сир розкришіть зверху. Запікайте при 180 °С 25 хв, посипте зеленню.

Що взяти: [«Люля-кебаб»](#) уже містить спеції, тому окремих сумішей не додаємо. Адигейський сир найменш солоний у лінійці (1,2 г на 100 г), тож страва вийде м'якою на смак.

Рецепт 4. Запіканка з картоплею, грибами, рулетом з курки та хрусткою халумі

4 порції · 30 хв підготовки + 25 хв запікання · *варіація німецького Bratkartoffel-Auflauf*

- 700 г картоплі
- 400 г печериць
- 300 г [рулету «3 філе курки» варено-копченого](#)



- 1 цибулина, 2 ст. л. вершкового масла
- 200 г сметани, 50 мл води, ½ ч. л. сушеного чебрецю або майорану

- 200 г [халумі з прянощами](#)

1. Відварену в мундірі картоплю наріжте кружальцями й обсмажте з цибулею на вершковому маслі до золотистої скоринки, 8–10 хв.
2. Печериці наріжте пластинками й смажте 6–8 хв на сильному вогні, поки не випарується волога. Додайте рулет кубиками на 2 хв.
3. Сметану розведіть водою, додайте чебрець. У форму викладіть картоплю, грибно-м'ясну суміш, залийте соусом.
4. Халумі наріжте скибками 7 мм і щільно викладіть зверху. Запікайте при 200 °С 20–25 хв, без фольги: халумі не розтікається, а підрум'янюється.

Що взяти: [рулет «3 філе курки»](#) і [халумі з прянощами](#). Ще грибні ідеї — у добірці [«Золото осені: 4 рецепти м'ясних страв з гарбузом і грибами»](#).

Рецепт 5. Запіканка з картопляним пюре, баварськими ковбасками та бринзою

4–5 порцій · 25 хв підготовки + 20 хв запікання · у Німеччині ковбаски з пюре — класична пара

- 1 кг розсипчастої картоплі для пюре
- 100 мл гарячого молока, 40 г масла, 1 жовток, мускатний горіх
- 1 пакування (600–700 г) [ковбасок «Баварських» варених](#)



- 1 цибулина
- 150 г [бринзи з зеленню](#)

- ще 1 ст. л. масла для верху
- 1. Картоплю очистіть і відваріть до м'якості (≈ 20 хв), розімніть, додайте гаряче молоко, масло, жовток і мускат. Не солите до проби: бринза додасть солоності.
- 2. Ковбаски обсмажте цілими 5–6 хв до золотистих боків, цибулю підсмажте окремо.
- 3. Половину пюре викладіть у форму, зверху — ковбаски та цибулю, накрийте рештою пюре. Виделкою зробіть борозенки — гребінці гарно зарум'яняться.
- 4. Зверху розкришіть бринзу, покладіть кілька грудочок масла. Запікайте при 200°C 20 хв.

Що взяти: [ковбаски «Баварські»](#) і [бринзу з зеленню](#) в онлайн-магазині. Ковбаски вже варені, тож смажимо їх лише для кольору.

Лайфхаки для ідеальної запіканки

- **Мундир замість ножа.** Картопля, зварена в шкірці, не втрачає крохмаль у воді й тримає форму. Очищена й довго варена частіше розвалюється в запіканці.
- **Рахуйте сіль.** У ковбасі, балику й сирах її вже багато (див. таблицю). Солимо наприкінці й завжди після проби соусу.
- **Обсушуйте розсільні сири.** Покладіть шматок на паперовий рушник на 5 хвилин, інакше розсіл розведе соус, а скоринка вийде водянистою.
- **Чіпси з делікатесів.** Тонкі скибки [прошутто](#) або [грудинки «Пікантної»](#) розкладіть на пергаменті й підсушіть у духовці 5–8 хв при 180°C , стежачи, щоб не підгоріли. Додайте на готову запіканку — і вийде хрусткий акцент.
- **Збирайте з вечора.** Зберіть шари, накрийте плівкою й сховайте в холодильник, а заливку влийте безпосередньо перед духовкою. Час запікання збільшіть на 5 хвилин.
- **Відпочинок 10 хвилин.** Після духовки шари «схоплюються», а порції ріжуться чітко. Подавайте з квашеною капустою, малосольними огірками чи свіжим салатом.

Часті запитання (FAQ)

Яка картопля найкраща для запіканки?

Підійде картопля середньої розварюваності (кулінарний тип В): не розсипається й не стає водянистою. Для запіканки з пюре (рецепт 5) візьміть розсипчасту картоплю.

Чи обов'язково відварювати картоплю наперед?

Ні, але так надійніше. З відвареною в мундирі картоплею м'ясо й сир не встигають пересохнути, а шари пропікаються рівномірно. Сиру картоплю, нарізану на 2–3 мм, запікайте 50–60 хв під фольгою.

Яку ковбасу чи м'ясо обрати?

Найкраще — напівкопчені та варено-копчені ковбаси, балик, грудинка, копчені рулети. Сирокопчені й сиров'ялені вироби дуже солоні, тож їх краще додавати хрусткими скибками зверху. Розшифровку позначок дивіться в [глосарії](#).

Який сир найкраще плавиться?

Моцарела й сулугуні. Халумі не плавиться, а підрум'янюється, бринза розсипчаста, адигейський — м'який і ніжний. Порівняйте їх у таблиці вище, а ідеї подачі сирів дивіться в [сирній шаркутері-дошці](#).

При якій температурі та скільки запікати?

Запіканку з відвареною картоплею — при 180–200 °C 25–35 хв. Спочатку під фольгою, потім відкритою, щоб утворилася скоринка.

Як зберігати й розігрівати запіканку?

У закритому контейнері в холодильнику 2–3 доби. Розігрівайте в духовці при 160–170 °C ≈ 15 хв під фольгою — так скоринка не розмокне. Терміни зберігання самих делікатесів — у нашій [таблиці зберігання м'ясних виробів](#).

Підсумок: яку запіканку обрати сьогодні

Потрібна найпростіша вечеря — беріть рецепт 1 з ковбасою та моцарелою. Хочеться чогось «як у Німеччині» — готуйте запіканку з баликом і капустою. Для швидкого вечора підійде фарш із «Люля-кебаб», для вихідних — запіканка з грибами й хрусткою халумі, а для дітей і гостей — пюре з баварськими ковбасками. Усі продукти зібрані в статті можна переглянути і купити в магазинах ТМ Маршалок в м. Біла Церква, на сайті marshalok.com.ua та в

нашому [онлайн-магазині «Маршалок»](#): обирайте [ковбасні вироби](#), [м'ясні делікатеси](#) та [сири й молочні продукти](#).

Читайте також у блозі

- [Смачна вечеря на кожен день: 14 простих рецептів + меню на тиждень](#)
- [Деруни по-українськи: традиційна страва Київщини та сучасні варіанти подачі](#)
- [Що приготувати восени з напівфабрикатів: 5 ситних страв із сезонними овочами](#)
- [Усі рецепти в блозі «Маршалок»](#)

Завантажте статтю та інфографіку у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.