Картопляна запіканка з м’ясом і сиром

5 рецептів ситної вечері з німецьким акцентом

Картопляна запіканка з м’ясом і сиром — це вечеря в одній формі: шари картоплі, м'ясна начинка та 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.

4 правила вдалої запіканки

1. Відварюйте картоплю в мундирі до напівготовності — запіканка не розсиплеться і не буде сирою всередині.
2. Ковбаса, балик і сир уже містять сіль: солимо наприкінці, після проби.
3. Для тягучої «шапки» беріть моцарелу чи сулугуні, для хрусткого верху — халумі, для яскравого смаку — бринзу.
4. Температура 180–200 °С, 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 німецькі кулінарні видання (Lecker, REWE, Familienkost) і виписали те, що справді працює в домашніх запіканках:

- Картопля «переважно воскова» (vorwiegend festkochend) — тримає форму і не розварюється.
- Заливка з молока, яйця, сметани або вершків. Додають мускатний горіх — і запіканка пахне «як у бабусі в Баварії».
- Kasseler — копчено-варена свинина. Наш аналог — балики «Сімейний» і «Марочний».
- Капуста савой (Wirsing) і порей як осінні партнери картоплі, а зверху — сир, що добре плавиться. У нас цю роль грає сулугуні.
- Сир-акцент — німці часто замінюють гауду на фету. У нас — бринза з зеленню.

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	Рулет «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. Сирокопчені та сиров'ялені продукти дуже солоні (4–5 г солі на 100 г), тому краще використовувати їх як хрусткий акцент зверху.

Розсільні сири поводяться в духовці по-різному, тому добирайте їх під завдання. Ідеї подачі сирів поза запіканками шукайте в нашій осінній сирній шаркутері-дошці.

Як поводяться сири в духовці

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	Тримає форму, утворює хрустку скоринку	2,8	Грибні та курячі запіканки, рецепт 4
Бринза	Підрум'янюється, додає пікантності	3,5	Пюре та ковбаски, рецепт 5