



**HACHIS PARMENTIER**  
ЗАПЕКАНКА ПАРМЕНТЬЕ

*1 кг телячьей вырезки  
500 г сухого белого вина, лучше сорта Совиньон Блан  
1 крупная луковица  
2 чайные ложки тимьяна  
1 ветка розмарина  
50 г сливочного масла  
1 морковь  
1 стебель сельдерея  
500 г мясного бульона  
1 столовая ложка муки  
1 пучок петрушки*

*600 грамм картофеля  
3 столовые ложки сметаны  
50 г сливочного масла*

*1 яйцо  
3 столовые ложки молока  
50 г тертого твердого сыра  
На 4-6 порций*

Телятину нарезать на кубики и обжарить в сливочном масле, на разогретой сковороде так, чтоб образовалась корочка. Достать из посуды. В той же посуде обжарить мелко нарезанный лук, натертую морковь и нарубанный сельдерей, размешать муку, немного подлив водой. Вернуть мясо и залить вином. Немного уварить и добавить бульон. Ввести травы и соль. Переложить в открытую керамическую посуду и поставить в духовку, разогретую до 160 градусов, на 3 часа. Контролировать уровень жидкости, которая должна быть густой. Если ее много - немного выпарить путем кипячения, если мало - добавить бульон. Посыпать мелко порубанной петрушкой.

Картофель отварить в посоленной воде, слить и сделать пюре однородной массы, с добавлением сметаны и масла.

Смешать яйцо и молоко, добавить сыр.

В керамическую порционную посуду в равных частях разложить мясную массу, покрыть ее картофельным пюре и смазать яичной подливой.

Запекать в духовке при 180 градусах до образования корочки, приблизительно 20 минут.

Буаля.

© Ален Панов, 2013