

1 puszka skondensowanej zupy pomidorowej (ok.288g), 1 kg ziemniaków, 1/2 kg mięsa mielonego, 1 puszka kukurydzy (ok.300g)

Ziemniaki obrać i ugotować.

Mięso mielone przesmażyć, po czym odcedzić nadmiar tłuszczu i wymieszać z zupą z puszki. Zrobić z ziemniaków puree (można dodać łyżkę lub dwie mleka). Do żaroodpornej brytfanny kłaść kolejno: mięso mielone, na to odsączoną kukurydzę i na końcu warstwę ziemniaków. Zapiekać w piekarniku 180 C, ok. 1/2 godziny, aż ziemniaki nieco się przyrumienią.

Danie nieskomplikowane i szybkie, bardzo popularne w prowincji Quebec i lubiane przez (!) dzieci.

wg Ewy Maciasz z Quebec - przepis z sieci