Pásztorpite

— Perc

Elkészítés

1. Hámozzuk meg a burgonyát, és vágjuk szeletekre. Forraljunk fel egy fazék vizet, és adjuk hozzá a burgonyát. Főzzük a burgonyát körülbelül 20 percig, vagy amíg megpuhul.
2. Ez idő alatt vágjuk finomra a hagymát. Hámozzuk meg a sárgarépát, és vágjuk borsónyi kockákra. Tegyük a zsírt a serpenyőbe, és állítsuk közepes lángra. Amikor a zsír megolvadt, adjuk hozzá a hagymát, és pirítsuk körülbelül 5 percig, vagy amíg aranyszínűvé válik. Adjuk hozzá a húst és a szükséges fűszereket, és pirítsuk tovább körülbelül 10 percig, a nagyobb darabokat pedig nyomjuk szét fakanállal.
3. Adjuk hozzá a paradicsomsűrítményt, és rövid ideig pirítsuk együtt. Adjuk hozzá a sárgarépát és a borsót, és húzzuk fel 200 ml vízzel. Pároljuk 15 percig, kevergetve és szükség szerint vizet adva hozzá. Vegyük le a tűzről, és tegyük át egy tepsibe.
4. Melegítsük fel a sütőt 200 fokra.
5. A főtt burgonyát lecsepegtetjük, visszatesszük a lábasba, majd hozzáadjuk a tejet, sót, szerecsendiót, borsot és 30 g parmezán sajtot, és burgonyanyomó segítségével krémes pürét készítünk belőle. A pürét egyenletesen oszlassuk el a húson, és szórjuk meg a tetejét parmezánnal.
6. Tegyük a tepsit a sütőbe, és süssük 25 percig. Vegyük ki, hagyjuk 10 percig hűlni, és tálaljuk.

Összetevők

= Kotányi Produkte

1 ek	Zsír
1 db	Vöröshagyma
2 ek	Fasírt fűszerkeverék
500 g	Darált marha- vagy bárányhús
1 ek	Petrezselyem
2 ek	Paradicsomsűrítmény
2 db	Sárgarépa, közepes méretű
120 g	Zöldborsó

A burgonyapüréhez:

400 g	Burgonya
100 ml	Tej
0.5 tk	Wieliczka jódozott vákuum só
0.25 tk	Szerecsendió, egész
0.25 tk	Feketebors, őrölt
50 g	Parmezán sajt