

Placek pasterski

60—70 Min

Przygotowanie

1 Obierz ziemniaki i pokrój je w plasterki. Zagotuj w garnku wodę i dodaj ziemniaki. Gotuj je przez około 20 minut lub do miękkości.

2 Za pomocą robota kuchennego zmiel mięso. Następnie drobno posiekaj cebulę. Obierz marchewkę i pokrój ją w kostkę wielkości groszku. Dodaj tłuszcz na patelnię i postaw ją na średnim ogniu. Gdy tłuszcz się roztopi, dodaj cebulę i smaż przez około 5 minut lub do momentu, aż stanie się złocista. Dodaj mięso i przyprawę do cevapcici i kontynuuj smażenie przez około 10 minut.

3 Dodaj koncentrat pomidorowy i krótko smaż. Dodaj marchewkę, groszek i wlej 200 ml wody. Gotuj 15 minut, mieszając i dodając odrobinę wody w razie potrzeby. Zdejmij z ognia i przenieś farsz na blachę do pieczenia.

4 Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Ugotowane ziemniaki odcedź, wrzuć z powrotem do garnka, dodaj mleko, sól, gałkę muszkatołową, pieprz i 30 g parmezanu. Za pomocą ubijaka ugnieć składniki na kremowe puree. Rozłóż puree równomiernie na farszu mięsno-warzywnym i posyp parmezanem.

WSKAZÓWKA: Parmezan może być zastąpiony serem cheddar.

5 Włóż blachę do piekarnika i piecz przez 25 minut. Wymij, odstaw do ostygnięcia na 10 minut. Podawaj placek oprószony natką pietruszki lub tymiankiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 łyżki	Olej lub masło klarowane
1 szt	Cebula
2 łyżki	Przyprawa do Cevapcici
500 g	Wołowina lub jagnięcina
1 łyżka	Natka pietruszki lub tymianek
2 łyżki	Koncentrat pomidorowy
2 szt	Marchewki średniej wielkości
120 g	Groszek zielony mrożony

Na puree ziemniaczane

400 g	Ziemniaki
100 ml	Mleko o temperaturze pokojowej
0.5 łyżeczki	Sól Salvita
0.25 łyżeczki	Gałka Muszkatołowa mielona
0.25 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
50 g	Ser parmezan