



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 Salvia
0.25 łyżeczki	♦ Gałka Muszkatołowa mielona
0.25 łyżeczki	♦ Pieprz Czarny mielony
50 g	Ser parmezan

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.

