



Інгредієнти

♦ = Kotányi Produkte

1 ст.л.	Жиру
1	Цибулина
2 ст.л.	♦ Суміш пряних трав
500 г	Фаршу з яловичини чи баранини
1 ст.л.	Петрушки
2 ст.л.	Томатної пасты
2	Морквини
120 г	Горошку

Для картопляного пюре:

400 г	Картоплі
100 мл	Молока
0.5 ч.л.	♦ Сіль морська йодована
¼ ч.л.	Мускатного горіха
¼ ч.л.	♦ Чорний перець, мелений
50 г	Сиру пармезан

Пастуший пиріг

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

Приготування

- 1 Очистіть картоплю та наріжте її скибочками. Варіть картоплю приблизно 20 хвилин до м'якості.
- 2 Поки картопля вариться, дрібно наріжте цибулю. Очистіть моркву та наріжте її кубиками розміром із горошок. Розтопіть жир у сковороді на середньому вогні. Коли жир розтопиться, додайте цибулю і смажте близько 5 хвилин до золотистого кольору. Додайте фарш і спеції, продовжуйте обсмажувати ще близько 10 хвилин, розбиваючи великі шматки.
- 3 Додайте томатну пасту і швидко обсмажте. Потім додайте моркву та горошок, залийте 200 мл води. Тушуйте 15 хвилин, періодично перемішуючи й додаючи воду за потреби. Зніміть з вогню та викладіть у форму для запікання.
- 4 Розігрійте духовку до 200°C. Злийте воду з вареної картоплі, поверніть її в каструлю, додайте молоко, сіль, мускатний горіх, перець і 30 г пармезану. Зробіть пюре до кремової консистенції. Рівномірно розподіліть пюре поверх м'ясної основи та посипте залишками пармезану.
- 5 Поставте форму в духовку та випікайте 25 хвилин. Дістаньте, дайте охолонути 10 хвилин і подавайте до столу.
Смачного!

