

Пастуший пиріг

— хв

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 пасти
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

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. Тушкуйте 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!