Овчарски пай с пармезан

90—110 Минути

Подготовка

1. Измийте и обелете картофите. Нарежете ги и ги сварете в подсолена вода за около 20 минути, докато омекнат.
2. През това време нарежете лука на ситно. Загрейте мазнината на тиган и опържете лука за около 5 минути. След това добавете месото и микса за кайма в тигана и гответе десетина минути.
3. Обелете морковите и ги нарежете на малки кубчета. Добавете ги към месото в тигана заедно с доматената паста и граха. Залейте с 200 ml вода и оставете да кълкри около 15 минути, като разбърквате периодично. След това прехвърлете в тава.
4. Загрейте фурната на 200°C предварително. Отцедете сварените картофи, върнете ги в тенджерата и разбъркайте с млякото, 30 g от пармезана и подправките. Намачкайте на пюре и разпределете равномерно върху месото. Опечете във фурната за 25 минути (поръсете останалия пармезан отгоре за последните 5-10 минути).

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 с.л.	Мазнина по избор
1 бр.	Лук
500 g	Говежда кайма
2-3 стръка	Магданоз
2 с.л.	Доматена паста
2 бр.	Моркови
120 g	Грах
2 с.л.	Микс за кайма

За картофения слой

400 g	Картофи
100 ml	Прясно мляко
50 g	Пармезан
Щипка	Индийско орехче, мляно
	Морска сол
	Черен пипер на зърна