



Pastiersky mäsový "koláč"

Volá sa aj "Shepherd's Pie". Výborný ku pivu a určite sa z neho aj najete.

Potrebuje:

2 lyžica	8ocho Extra panenský olivový olej
500 g	mleté mäso
1 ks	cibuľa
1 ks	nastrúhaná mrkva
2 ks	stručiky cesnaku
1-2 lyžica	worcester omáčky
1 lyžica	paradajkového pretlaku
2 lyžica	čerstvého tymiánu
1 ks	vetvička rozmarínu
250 ml	červeného vína
300 ml	kuracieho vývaru
1 štipka	soľ
1 štipka	čierne korenie

Postup:

Na panvici rozpálím 8ocho extra panenský olivový olej, pridám k nemu mäso. Niekoľko minút miešam, kým sa nerozpadne a zmení farbu na hnedú

Pridám nastrúhanú mrkvu a cibuľu, cesnak, zase pár minút miešam.

Prilejem worcester omáčku, paradajkový pretlak, červené víno, rozmarín a tymián – pár minút varím (a užívam si fantastické vône, ktoré sa v tomto momente roznášajú z panvice).

Prilejem vývar a varím ďalších pár minút, aby som dostal nie príliš mokré mäsové maso

Zemiaky uvarím, nechám trochu vychladnúť (aby sa žltka po primiešaní nezmenili na praženicu), roztlačím na kašu, aj s maslom, žĺtkami, parmezánom, olejom, soľou a korením.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	18-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Do pekáča naberiem a rovnomerne rozprestriem mäso, ktoré zakryjem „prikrývkou“ so zemiakovej kaše.

Kašu ešte posypem parmezánom, vidličkou poškrabkám a popichám povrch kaše, aby bol po pečení krajší a následne vložím do trúby na 18-20 minút, na 200°C, kým sa zemiaky a parmezán nezapečú do zlatista.