

Pásztor pite (Shepherd's pie)



60 perc

Egy klasszikus Angliából.
Nem megszokott együttese a krumplinak és a szaftos zöldséges ragunak.

Hozzávalók:

1 kg krumpli
50 dkg darált hús
25 dkg gomba
3 db sárgarépa
20 dkg ceruza bab

1 fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
2 evőkanál olaj
1 kis doboz paradicsompüré
1,5 dl vörösbor

15 dkg sajt
2 db tojás
10 dkg vaj vagy margarin
2 kávéskanál só

3 evőkanál Worchester szósz
1 kávéskanál színes bors
1 kávéskanál kakukkfű
1 kávéskanál rozmaring

Elkészítés:



A krumplit megpucoljuk, sós vízbe rakjuk, fedő alatt jó puhára megfőzzük. A krumpli levét leöntjük, és alaposan összetörjük a vajjal vagy a margarinnal. Hozzáadjuk a tojás sárgáját és elkeverjük.



Ezután fűszerezzük, színes bors összetörve, kakukkfű összemorzsolva, és őrölt rozmaring. Sózzuk és rátesszük a paradicsompürét, a Worchester szósz, majd meglocsoljuk a vörösborral és az egészet összefőzzük.



A hagymát és a fokhagymát apró kockákra vágjuk az olajon üvegesre pirítjuk. Rátesszük a darált húst és megvárjuk, míg kifehéredik.



Kicsi olajjal bekenjük a sütőforma alját, és oldalát. A krumpli felét szépen elsimogatjuk a forma aljában. Erre rátesszük a ragut, amit egyenletesen elkenünk.



Jöhetnek főzési idő szerinti sorrendben a zöldségek, az apró kockára vágott sárgarépa kicsit pároljuk. A felszeletelt gomba, és a ceruzabab összevágva.



Jön a második réteg krumpli szépen óvatosan elsimogatva, és a tetejére a reszelt sajt. 200 C-os sütőben 25 – 30 perc alatt pirosra sütjük.