

Cottage Pie



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: **211** Ocena: **4521**

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- pół kg mięsa wołowego
- 5-6 ziemniaków
- mrożona marchewka z groszkiem
- zioła prowansalskie
- passata pomidorowa
- 1 jajko
- ser parmezan

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i gotujemy.
W czasie gdy ziemniaki się gotują przygotowujemy mięso. Na rozgrzanej patelni wrzucamy wołowinę i podsmażamy. Dodajemy groszek, marchewkę i zioła. Całość mieszamy i podsmażamy. Na koniec dodajemy passatę i jeszcze chwilę gotujemy.
- 2 Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy jajko i ser. Mieszamy dokładnie.

Do naczynia żaroodpornego dajemy podsmażone mięso, na to wykładamy ziemniaki i posypujemy serem. Zapiekamy ok 20 min w 180 st. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: