

cottage pie

Autor: **agafia**Przepisów: **349** Ocena: **2829**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- mielone mięso wołowe - 750 g
- cebula - 1 szt
- marchewka - 1 duża
- seler naciowy - 3 łodygi
- czerwone wytrawne wino - 200 ml
- zielony groszek - 100 g
- krojone pomidory - 400 g
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- sos Worcestershire - 2 łyżki
- liście laurowe - 3-4 szt
- świeży posiekany tymianek - 1 łyżka
- sól, pieprz, olej do smażenia
- ZIEMNIACZANE PURE:
 - ziemniaki - 1,2 kg
 - mleko - 150 ml
 - masło - 1 łyżka
 - cheddar - 150 g
 - sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa oczyścić, pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać olej, wrzucić warzywa i smażyć na średnim ogniu przez 6-8 minut, co jakiś czas mieszając.
- 2 Zwiększyć ogień, dodać mielone mięso i smażyć do zbrązowienia. Wlać wino, dodać krojone pomidory, koncentrat pomidorowy, sos Worcestershire oraz przyprawy. Dusić pod przykryciem przez około 45 minut (gdyby sos był zbyt gęsty, wlać odrobinę wody). Na około 10 minut przed końcem gotowania dodać zielony groszek.
- 3 W międzyczasie obrać i ugotować ziemniaki. Odcedzić, utłuc na puree. Dodać mleko, masło i stary na tarce o dużych oczkach ser cheddar. Masę ziemniaczaną dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- 4 Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego, przykryć ziemniaczanym puree. Piec w piekarniku nagrzanym 180 stopni przez 25-30 minut do ładnego zrumienienia.

Twoje notatki do przepisu: