

Cottage pie



Autor: **miciunia**
Przepisów: 22 Ocena: 1207

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mięso mielone wołowe, 500g
- cebula, 1
- marchew, 2
- czosnek, 2 ząbki
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżka
- Sos Worcestershire, 2 łyżki
- lub czerwone wino wytrawne, 1/2 kieliszka
- tymianek, 1 łyżeczka
- bulion wołowy z kostki, 300 ml
- ziemniaki, 1 kg
- masło, 1 łyżka
- mleko
- gałka muszkatulowa, szczypta
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanej oliwie podsmażyć mięso. Dodać posiekane cebule, czosnek i starte na tarce marchewki. Dusić kilka minut.
- 2 Dodać sos Worcestershire lub czerwone wino, koncentrat pomidorowy, tymianek oraz bulion. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem 20 minut.
- 3 Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie, odcedzić. Dodać masło, mleko, gałkę muszkatulową oraz pieprz do smaku i zrobić puree. Można dodać trochę startego na tarce parmezanu.
- 4 Mięso przelać do żaroodpornego naczynia, na wierzchu wyłożyć puree ziemniaczane, wyrównać i włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piec ok. 15 minut, aż na ziemniakach zrobi się rumiana skorupka.

Twoje notatki do przepisu: