

Irlandzki placek pasterza.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone 80 dag

ziemniaki 1,6 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na ten placek, trochę zmieniłem. Traditional Irish Shepherd's Pie jest przygotowywany z jagnięciny. Do mojego dodałem mielone z łopatki wieprzowej, oczywiście mięso zmieliłem w domu. Nigdy nie kupuje gotowego mięsa mielonego w sklepie. Placek pasterza jest zapiekanką.

Składniki dla 5 osób.

80 dkg. mięso mielone

1,60 kg. ziemniaki

2 cebule pokrojone w kostkę

3 - 4 starte na tarce marchewki

1 łyżka koncentratu pomidorowego

50 ml. czerwone wino

1 mała łyżeczka sosu Worcestershire

Świeżo zmielony czarny pieprz

Tymianek

Sól

1 łyżka posiekanej pietruszki

½ łyżeczki mąki

Oliwa z oliwek

½ szklanki bulionu z kurczaka

1 łyżka masła

1 łyżka śmietany 18% kwaśna

1 łyżka musztardy miodowej (opcja)

1 jajko

Wykonanie:

Ugotować ziemniaki. W czasie w którym gotujemy ziemniaki, przesmażyć na oliwie z oliwek, 2 pokrojone w kostkę cebule. Dodać mielone mięso i smażyć do jego zbrązowienia, cały czas mieszając. Następnie przyprawy sól, pieprz, tymianek, sos Worcestershire. Podlać winem, chwilę podduś i dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać i teraz dodać startą marchewkę. Całość podlać bulionem z kurczaka. Zredukować - odparować nadmiar wytworzonego sosu. Posypać 1 łyżką posiekanej pietruszki. Pod koniec można zagęścić ½ łyżeczki mąki.

Ugotowane ziemniaki utłuc na puree, dodać masło i śmietaną wymieszaną z musztardą.

Naczynie do zapiekania przesmarować oliwą, nałożyć mięso a na wierzch ziemniaki. Na ziemniakach zrobić ładny wzorek. Wierzch posmarować rozbełtanym jajkiem i zapiekać 25 minut w temp. 200 oC.

Jeszcze wyjaśnienie. Nigdy nie smażymy potraw na oliwie extra virgin, ta służy tylko do sałatek i spożywania na zimno. Smażyć można na oliwie z oliwek, ale z olejnego tłoczenia.

