Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пастуший пирог

4 июля 2016 14:37 · https://open-cook.ru/recipes/pastushij-pirog



Пастуший пирог - это блюдо британской кухни, слоеная *запеканка*, в которой нижний слой - это мясо тушеное с овощами, а верхний - картофельное пюре. Изначально в пастуший пирог шла только баранина, а вот такое же блюдо из любого другого мяса называется "коттеджный пирог" или "деревенский пирог". Такое название блюдо имело с 1791 года, когда картофель в Великобритании стал доступен для бедняков, проживающих преимущественно в "коттеджах", скромных домах для сельских работников. Термин "Пастуший пирог" известен с конца 19 века и именно так именуют этот пирог по всему миру. В этом рецепте я покажу вам облегченную версию этого блюда с фаршем,которое готовиться очень просто и быстро.

Я использовала небольшую форму - 20 см длина и 9 ширина.

На 1 пирог (2-3 порции):

- 400-450 гр картофеля
- 1/4 стакана молока
- небольшой кусочек сливочного масла (примерно15 гр)
- 300 гр мясного фарша (у меня была смесь свинины и говядины)
- 80-100 гр моркови (1 небольшая морковка)
- 80-100 гр болгарского сладкого перца (примерно половина одного перца)
- 40 лука-порея (где-то 6 см стебля)
- 1 зубчик чеснока
- соль, перец черный молотый по вкусу
- специи по вкусу (я не использовала)
- 1 ч.л. томатной пасты
- 1 ст.л. растительного масла

Картофель почистить, порезать небольшими кусочками (если хотите, чтобы он быстрее сварился), залить водой и поставить на плиту вариться. Не забудьте посолить ее в конце.

Морковь, лук и перец порезать небольшими кубиками. Сковороду разогреть с растительным маслом. Обжарить овощи на сковороде до мягкости.



Добавить фарш и готовить 4-5 минут, помешивая.



Положить измельченный чеснок, перемешать, готовить минуту.



Добавить томатную пасту, перемешать и тушить минуту. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить специи, если используете их.



Когда картошка сварится, добавить сливочное масло и теплое молоко, размять в пюре.



В форму выложить фарш, разровнять.



Сверху распределить картофельное пюре. Вилкой можно сделать волнистые линии. Поставить в духовку, разогретую до 200 градусов,на 20-25 минут.



Готовую запеканку можно посыпать измельченной зеленью. Подавать тоже можно сразу.



Еще сверху можно посыпать тертым сыром, тогда получится вкусная корочка.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2



Ольга Задянчук # 15:40 5.09.2018

Сейчас как раз делаю это блюдо)) Думаю очень вкусно получится)



Анна # 05:11 10.04.2020

Готовила , но без мяса , т.к . вегетарианцы . Но под овощной слой положила слой сырой картошки , через шинковку порезала . Получилось неплохо .