



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » На второе » Пастуший пирог

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пастуший пирог

12 декабря 2021 22:18 · <https://open-cook.ru/recipes/pastushij-pirog-2>



Это тот момент, когда простое, вкусное и быстрое блюдо может стать красивым и праздничным. История золушки запеканки.



Пастуший пирог - это картофельная запеканка с фаршем. Казалось бы, какое элементарное блюдо, но стоит добавить в фарш, обжаренный с морковью и луком, томаты в собственном соку и сушеные травы, а в картофельное пюре - яйцо и сыр, как обычная запеканка становится звездой праздничного ужина.

На 4-6 порций:

- 0,5 кг картофеля
- 1 яйцо
- 2 ст.л. молока
- 1 ч.л. сливочного масла (небольшой кусочек)
- 50 гр сыра (я брала Эмменталь ТМ Риат)
- соль для пюре по вкусу
- 1 небольшая луковица

- 1 небольшая морковка
- 400 гр говяжьего фарша
- 1/3 ч.л. сушеных трав (смесь прованских или итальянских)
- 1 ст.л. муки (можно заменить крахмалом)
- 150 мл томатов в собственном соку или пара ст.ложек томатной пасты
- соль, перец чёрный молотый по вкусу
- щепотка сахара

Также потребуется кондитерский мешок и насадка (крупная для цветов).

Картофель отварить до готовности. Слить воду, немного растолочь толкушкой. Добавить яйцо, молоко, сливочное масло, соль. Хорошенько растолочь картошку до однородности. Всыпать сыр, натёртый на мелкой тёрке, хорошо перемешать.

Лук и морковь нарезать мелким кубиком, обжарить на сковороде с растительным маслом до лёгкого золотистого цвета. Добавить фарш, помешивая и разбивая его на мелкие кусочки. Когда фарш поменяет цвет с красного на серый, добавить травы, перемешать.

В готовый фарш всыпать муку, перемешать. Влить томаты в собственном соку, снова перемешать. Если используете томатную пасту, то нужно будет долить немножко воды. Этот соус должен получиться очень густым. Посолить и поперчить по вкусу, добавить сахар, перемешать.



На дно формы выложить соус ровным слоем. Чем меньше форма, тем выше будет сама запеканка.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Картофельное пюре переложить в мешок с насадкой, выдавить на соус.



Запекать в духовке минут 10 при 200 градусах.



Приятного аппетита!