


ZAPIEKANKA PASTERSKA

 30–40 minut

 45 minut

Składniki dla 6 osób

- 1 kg mielonej wołowiny
- 2 białe cebule, pokrojone w kostkę
- 2 marchewki
- 1 łydga selera naciowego
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 800 ml bulionu wołowego (woda + wołowa kostka bulionowa)
- 2 gałązki świeżego tymianku i 2 liście laurowe
- Sól i pieprz
- 1,5 kg ziemniaków (na purée)
- 160 ml mleka
- 100 g niesolonego masła
- 1 szczypta mielonej gałki muszkatołowej

Potrzebne naczynia

Duży rondel Ingenio
Patelnia głęboka Ingenio
Pokrywa do odcedzania Ingenio
Szkłana pokrywka Ingenio
(o tej samej średnicy co duży rondel)
Hermetyczna pokrywka Ingenio
(o tej samej średnicy co patelnia głęboka), aby
móc zachować część zapiekanki na potem

Podawać z zieloną sałatą (składniki sosu: cebula szalotka, ocet szalotkowy, oliwa z oliwek, sól, pieprz)



Piekarnik rozgrzać do 180°C.



Obrać i pokroić ziemniaki, przełożyć je do garnka i zalać wodą. Rozgrzać palnik, umieścić na nim garnek z ziemniakami przykryty szklaną pokrywką Ingenio. Na patelni podsmażyć cebulę, marchewkę i seler, nie pozwalając, by się za bardzo przyrumieniły. Dodać mięso mielone, przyprawić solą i pieprzem.



Dobrze podsmażyć, dodać pulpę pomidorową i czosnek przeciśnięty przez praskę. Smażyć przez 2-3 minuty, Dodać bulion, tymianek, liść laurowy i gotować na wolnym ogniu przez 25-30 minut.



W garnku wymieszać masło, mleko i gałkę muszkatołową. Gdy mięso będzie upieczone, przykryć je ziemniaczanym puree i skropić masłem.



Użyć odłączanej rączki do umieszczenia patelni w piekarniku. Piec przez 15 minut w temperaturze 180°C.



Użyć rączki, żeby zdjąć patelnię z piekarnika. Podawać zaraz po przygotowaniu.

Zwykłe ziemniaki możesz zastąpić batatami.

Do purée dodaj kukurydzę.

Do purée dodaj starty ser.

Przed włożeniem do piekarnika mięso posyp słodką papryką w proszku.