



Zapiekanka pasterska

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

ciasto:

- serki kremowe - 200 mililitrów
- margaryna Kasia Maślany smak - 200 gramów
- mąka - 200 gramów

farsz:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- mięso mielone wołowe - 200 gramów
- mięso mielone jagnięce (opcjonalnie) - 300 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pomidory pelati - 1 słoik
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- zmielone ziarna kolendry - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- ziele angielskie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- cebule - 2 sztuki
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny do smażenia - 4 łyżki
- starty cheddar - 150 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek

purée ziemniaczane:

- ziemniaki - 600 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- masło - 100 gramów
- śmietana 18% - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj do miękkości i odlej z nich wodę. Następnie rozbij tłuczkiem dodając śmietaną, masło i gałkę muszkatołową. Powinny mieć kremową konsystencję.
2. Serek Philadelphia, margarynę i mąkę połącz ze sobą w misce. Z ciasta uformuj kule, a następnie ją rozplaszcz, zawiń w folię i wstaw do zamrażarki. Schłodzone ciasto rozwałkuj i wyłóż nim dno okrągłej formy do tarty.
3. W drugim garnku, na rozgrzanym oleju podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Gdy cebula się zeszkli, dodaj mięso mielone i smaż, aż wszystkie soki wyparują. Dodaj wtedy przecier pomidorowy, pomidory z puszki, ziele angielskie, liść laurowy, zmielony kminek oraz łyżkę kolendry. Mięso gotuj, aż zrobi się gęste. Sos powinien prawie zupełnie wyparować. Dopraw wtedy mięso dodając Przyprawę do mięsa mielonego Knorr, która nada finalnej potrawie odpowiedniego smaku.
4. Gotowy farsz nałóż do formy z ciastem i przykryj grubą warstwą purée ziemniaczanego. Całość oprószyć cheddarem. Zapiekankę wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 25-30 minut. Ser z wierzchu powinien mieć złoty kolor. Zapiekankę krój w trójkątne porcje i podawaj z posiekaną natką pietruszki. Rada szefa kuchni: jedna ostra papryczka chilli

nada potrawie charakteru.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl