

Anglický tradiční masový koláč - Shepherd's Pie

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

750 g	hovězí mleté maso (spíš libovější)
2 lžička	rajčatový protlak
3 dl	červené víno
1/2 l	vývar
1 ks	cibule
2 stroužky	česnek
3 ks	mrkev
2 ks	žloutek
400 g	brambory
1/2 ks	máslo
	mléko
250 g	tvrdý sýr (například eidam)
1 lžíce	hladká mouka



Postup přípravy

Nakrájejte cibuli a mrkev na malé kostičky a osmažte na másle. Zeleninu vyndejte a do pánve vložte mleté maso a smažte 10 až 15 minut. Je nutné z masa dostat veškerou vodu. Mleté maso v průběhu smažení osolte a opeřete (můžete přidat rozdrčenou chilli papričku). Dál maso zaprašte lžící mouky a hezky prosmažte. Vraťte k masu zpět cibuli s mrkví, přidejte nadrobno nakrájený česnek a dvě lžičky protlaku. Zalijte vínem. Až se alkohol odpaří, zalijte vývarem a nechte na mírném ohni probublávat asi 20 minut. Mezitím si uvařte brambory a udělejte z nich kaši, do které (až bude kaše trochu vychladlá) přidáme 2 vaječné žloutky. Až budete mít vše hotové, tak si do zapékací misky dáme masovou směs (neměla by být moc tekutá) a na maso dáme dohladka vyšlehanou kaši se žloutky a zasypeme sýrem. Zapečeme v troubě na 200 stupňů. Po 15 až 20 minutách by měl být sýr nádherně rozpečený. Anglický masový koláč doporučujeme podávat s typickým anglickým salátem Coleslaw .