

Pastýřský nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **náplň**
- cibule 2 ks
- provensálské koření 1 lžička
- kečup 4 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- mražený hrášek 2 hrst
- rajčatové pyré 4 lžíce
- mrkev 2 ks
- masový vývar 300 ml
- mleté vepřové maso 500 g
- **náplň 1**
- máslo 1 ks
- brambory 4 ks
- mléko 1 ks
- **podle chuti**
- sýr 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Velkou cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Mrkve oloupeme a nasekáme.

Na velké pánvi osmahneme cibuli, pak přidáme mleté vepřové maso a osmahneme jej zhruba 10 - 15 minut. Pak přidáme teplý masový vývar, hladkou mouku, mrkev, kečup, rajčatové pyré a provensálské koření nebo jinou směs koření, sůl a pepř podle chuti a vše důkladně zamícháme a na konec přidáme hrášek a zhruba 10 minut to vše dusíme.

Zatím si z brambor, mléka a másla připravíme bramborovou kaši.

Poté celou směs dáme do zapékací misky a navrstvíme na ni bramborovou kaši. Nakonec vrch posypeme strouhaným sýrem podle chuti. Pastýřský nákyp pečeme v předem vyhřáté troubě na 190 °C 25 - 30 minut.

Hotový pastýřský nákyp ihned podáváme.