

Masový nákyp jako ze Skotska

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 3 špetka
- mletý černý pepř 3 špetka
- **náplň**
- mleté maso 500 g
- worchesterová omáčka 2 lžíce
- sušená rajčata v oleji 8 ks
- vývar 150 ml
- cibule 1 ks
- čerstvý rozmarýn 2 lžíce
- kukuřičná moučka 2 lžíce
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- **pyré**
- brambory 800 g
- strouhaný křen 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- vlažné mléko 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si připravíme bramborovou kaši. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě doměkka. Potom je slijeme a našťoucháme na pyré. Zamícháme do nich vlažné mléko, lžičku strouhaného křenu a špetku soli i pepře. Pro zjemnění můžeme přidat trochu másla.

Cibuli nasekáme na jemno a orestujeme na rozpáleném oleji spolu s mletým masem. Asi po 3 - 4 minutách přidáme vývar, ve kterém jsme rozmíchali kukuřičnou moučku a na kousky nakrájená sušená rajčata. Za stálého míchání necháme přejít varem, pak sejmem z plotny a přidáme na kousky natrhaný rozmarýn, worchesterovou omáčku, osolíme a opepříme.

Masovou směs rozložíme do zapékací misky, navrch rozprostřeme bramborovou kaši, můžeme upravit do mřížky a dáme zapéct na 30 minut při 200 °C.

Masový nákyp jako ze Skotska ihned podáváme jako hlavní chod. V původním receptu byla místo sušených rajčat v oleji uvedená mrkev a celer, ale doma nám to chutnalo více s těmi rajčaty. Zkoušela jsem obě verze.