

Pastýřův koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Velká cibule, pokrájená 2 ks
- Karotky, nahrubo nastrouhané 4 ks
- Mleté hovězí maso 500 g
- Worcesterská omáčka 4 lžíce
- Rajčatové pyré 4 lžíce
- Hovězí bujón 2 kostka
- Brambory 1 kg
- Máslo 4 lžíce
- Polotučné mléko 4 lžíce
- Sůl, pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci vhodném do trouby na rozehřátém oleji osmahněte cibuli, poté přidejte nastrouhanou mrkev a lehce osmahněte. Přidejte maso a za stálého míchání ho opečte dohněda. Poté přidejte worcesterskou omáčku a rajčatové pyré. Vmíchejte rozdrobené bujónové kostky, zalijte asi 400 ml vroucí vody a dobře promíchejte. Kastrol zakryjte a na mírném plameni vše duste asi 30 minut. Občas promíchejte. V průběhu dušení masa si připravte bramborovou kaši, brambory vařte doměkka v osolené vodě a vyšlehejte s mlékem a máslem. Bramborovou kaši rozprostřete na

masovou směs a buď zapečte pod grilem dozlatova, nebo pečte půl hodiny při 200°C.