



Pastýřský koláč

Ingredience:

½ cibule
2 stroužky česneku
300 g hovězího mletého masa
200 g Sváteční dušené šunky
3 menší mrkve
1 malá konzerva sladké kukuřice
1 malá konzerva sterilizované čočky
1 malá konzerva hrášku
6 středně velkých brambor
1 PL másla
Mléko
Hrst parmezánu
Sůl, pepř, červená paprika, špetka skořice
½ PL bramborového škrobu
olej

Postup:

Brambory očistíme, nakrájíme na kostky a uvaříme do měka v osolené vodě.

Cibuli si očistíme a nakrájíme nadrobno. Mrkev též očistíme a nakrájíme na drobné kostky.

Na velké pánvi si rozpálíme olej a orestujeme cibulku do sklovata. Přidáme mrkev a osmahneme do středně měka. Přidáme protlačený česnek, 30 sekund opečeme a následně přidáme hovězí maso.

Promícháme a opékáme dokud maso nechytí barvu do hněda. Osolíme a okořeníme pepřem, paprikou a přidáme i špetku skořice. Jako poslední přidáme šunku nakrájenou na drobné kostky, čočku, hrášek a kukuřici.

Jestliže chceme mít směs krémovější přimícháme ještě ½ PL bramborového škrobu, tento krok však můžeme klidně vynechat.

Směs navrstvíme do velké zapékací misky a podlejeme půl hrníčkem vody.

Brambory si scedíme a vyšleháme do kaše s troškou mléka a máslem. Přimícháme parmezán a dosolíme podle chuti.

Bramborou kaši navrstvíme na masovou směs a dáme zapéct do trouby vyhřáté na 200 stupňů na cca 30 minut. Když brambory chytí barvu a na povrchu se zapečou, můžeme pastýřský koláč podávat.

