Pastiersky koláč

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

0 min

0



3.0

843

Budete potrebovať

Mleté hovädzie mäso	500 gr
Cibuľa	1 ks
Olej	2 PL
Mrkvy	2 ks
Hrášok	1 hrsť
Kukurica v konzerve malá	1 ks
Hnedé šampióny	250 gr
Mleté čierne korenie Vitana	1 ČL

Červená paprika Vitana	2 ČL
Rasca celá Vitana	1 ČL
Hladká múka	2 PL
Hovädzí bujón Vitana	1 kocka

Príprava receptu

Na oleji opražíme nadrobno nakrájanú cibuľku. Pridáme hovädzie mäso a opekáme, pokiaľ sa nestratí ružová farba. Osolíme a okoreníme koreninami, vložíme mrkvu nakrájanú na kolieska, hrášok, kukuricu a šampióny a chvíľu pražíme.
Do horúcej vody pridáme Vitana hovädzí bujón. Mäsovú zmes podlejeme, prikryjeme a necháme cca 15 minút dusiť.
Odoberieme si trochu šťavy bokom, pridáme múku a rozmiešame. Vlejeme naspäť k mäsu a varíme ešte 5 minút.
Mäsovú zmes dáme do misky na zapekanie. Na vrch naukladáme 4 veľké zemiaky nakrájané na kolieska, na vrchu potrieme 2 PL masla a posypeme parmezánom. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 25 minút alebo pokiaľ zemiaky nie sú upečené.
Tip: Ak preferujete zemiakovú kašu, zemiaky nakrájame na kocky, uvaríme. K uvareným scedeným zemiakom pridáme maslo, trošku mlieka, parmezán a vymixujeme kašu. Navrstvíme na mäso v miske na zapekanie a necháme cca 15 minút zapiecť.

Rasca celá

Paprika sladká mletá

Čierne mleté korenie