

Pásztor pite

1	150	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

pörkölt

- 800 g emu gulyáshús
- 150 g mogyoróhagyma
- 2 ek. emu zsír
- 50 g teavaj
- 150 g sárgarépa
- 2 gerezd fokhagyma
- 100 g zöldborsó
- 80 g szegfűgomba
- 60 g paradicsompüré
- 80 g paradicsom
- 80 g paprika
- só
- bors
- kakukkfű
- babérlevél
- worchester szósz

burgonyapüré

- 800 g burgonya
- 50 g teavaj
- 1 db tojássárgája
- 100 ml tej



1. Közepes lángon a zsiradékban a finomra vágott hagymát üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a húst, pár percre pároljuk majd hozzáadjuk a kockára vágott sárgarépát, gombát, fűszereket. Ízlés szerint ízesítjük: só, bors, babérlevél, paradicsompüré, kakukkfű, fokhagyma.
 2. Fedő alatt készre pároljuk, ha szükséges alaplént öntünk rá. Pörkölt állagúnak kell lennie. Mielőtt elkészül, tegyük hozzá a zöldborsót.
 3. Készítsünk burgonyapürét, tegyük hozzá a tojássárgáját.
 4. Tűzálló tálba terítsük el a ragút egyenletesen, habzsákból a burgonyapürét egyforma vastagságban nyomjuk a hús tetejére. 200°C fokos sütőben 15 perc alatt készre sütjük.
- T. Az alapanyagot innen beszerezheted:
<https://bellemu.shopreter.hu/>



Google Play



App Store

