

Reteta aceasta este una destul de migaloasa si de greu de facut. Totusi se merita sa o incercam pentru ca e foarte satioasa. Mie nu mi-a iesit perfect, dar as mai incerca-o odata. Cottage Pie este un deliciu englezesc care cu siguranta va incanta simturile.

Ingrediente: (4 portii)

-700 gr de carne tocata (vita si porc)

-500 gr de passata sau rosii din conserva (eu am folosit si rosii proaspete cu putin bulion)

-1 morcov mare

-1 ceapa

-4-5 cartofi mari

-putin lapte

-2 linguri unt

-branza burduf sau orice alta branza care va place

-3 linguri ulei

-1 lingurita rasa de cimbru uscat

-sare, piper

Mod de preparare:

Incingem intr-o oala uleiul si adaugma ceapa tocata si morcovul rondele fine. Se inmoaie legumele si se adauga carnea prajindu-se pana se evapora apa din ea. Se adauga rosiile, condimentele si se aduce la punctul de fierbere. Dam apoi focul la minim, acoperim cu un capac si lasam la fiert cam 1 ora. Daca scade sosul, mai putem adauga apa.

In acest timp fierbem cartofii cuburi in apa cu sare. Cand sunt fierti, preparam un piure cu unt, lapte cald, sare si piper.

Intr-un vas termorezistent sau mai multe boluri punem carne pana la jumatate si completam cu piure de cartofi. Deasupra presaram branza. Dam la cuptor pentru 20 de minute la 220C, pana se topeste si rumeneste branza.

Pofta buna!

AUTOR: Claudia Hotea
http://caietederetete.wordpress.com