

Darált húsos pite

Ez akár lehetne pásztortpite is. Az angolok nagy kedvence. A két fő hozzávaló: hús és krumplipüré. Íme, az én variációm.

Adag 4-6 fő	Előkészítés 20 perc	Főzés 25 perc
Sütő Légkeverés + grill középső rács	Sütési fok 220 °C	Sütés 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 500 g darált hús
- 1 fej lilahagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál citrombors
- 150 ml alaplé
- 3 evőkanál növényi olaj
- Só
- 200 g zöldborsó
- 150 g tejföl
- Megmaradt krumplipüré (kb. 950 g)

ELKÉSZÍTÉS:

1. Készítsük elő: a lilahagymát és a fokhagymát vágjuk apróra. A zöldborsót vegyük ki a fagyasztóból, hogy a felhasználásig felolvadjon.
2. Egy felmelegített serpenyőbe öntsük bele az olajat. Tegyük bele a darált húst és addig pároljuk, amíg ki nem fehéredik.
3. Adjuk hozzá a lilahagymát a fokhagymát, sót, citromborsot.
4. Öntsük fel az alaplével és alacsony hőfokon (3-as fokozat) főzzük addig, míg meg nem puhul a hús. Ha szükséges, mert elfőtt a hús leve, pótolhatjuk még alaplével. Lényeg, hogy maradjon a végén egy kis lé a húson.
5. Adjuk hozzá a zöldborsót és főzzük addig, míg a zöldborsó megpuhul (kb. 5 perc).
6. A végén keverjük hozzá a tejfölt és forraljuk fel újra. Ha szükséges, sózzuk még meg.
7. A sütőtálba beleöntjük a zöldborsós húst. Rátesszük a krumplipürét.
8. A püré tetejét villával igazítsuk úgy, hogy legyenek benne kis csúcsok. A sülés során ezek finom ropogásra sülnék.
9. Tegyük a sütőbe és süssük aranybarnára a tetejét.

Videó: https://www.youtube.com/watch?v=gm1ktfklPG4&ab_channel

Család és Citrom 

<https://csaladescitrom.hu/>