

Wiejski placek

Prosta, ale smaczna klasyczna potrawa brytyjska

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 20 minut Czas gotowania: 1–1½ godziny

- 450 g mielonej wołowiny
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule średniej wielkości
- 100 g pokrojonej drobno marchewki
- 1 łyżeczka posiekanego tymianku
- 1 łyżka stołowa posiekanej natki
- 1 łyżka stołowa mąki
- 275 ml wywaru z wołowiny
- 1 łyżka stołowa purée z pomidorów
- sól i pieprz do smaku

- 1 Na dużej patelni na średnim ogniu podgrzej oliwę z oliwek. Przez około 5 minut podsmażaj cebulę, aż stanie się brązowa.
- 2 Dodaj pokrojoną marchewkę i całość gotuj przez 5 minut. Następnie warzywa wyjmij z patelni i na chwilę je odstaw.
- 3 Podkręć ogień i podsmaż mięso na brązowy kolor. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- 4 Do mięsa dodaj ugotowane warzywa, tymianek i natkę. Dodawaj mąkę, dokładnie mieszając całość tak, aby wchłonęła wszystkie soki. Powoli wlej wywar do mięsa z warzywami i starannie wymieszaj wszystkie składniki.
- 5 Dodaj purée z pomidorów i dokładnie wymieszaj je z pozostałymi składnikami. Garnek przykryj pokrywką. Całość gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut.

GÓRNA WARSTWA PLACKA

- 50 g startego sera typu cheddar lub innego twardego sera żółtego
- 900 g ziemniaków
- 50 g masła
- sól i pieprz do smaku

- 6 W międzyczasie obierz ziemniaki, pokrój na równe kawałki i ugotuj.
- 7 Nagrzej piekarnik do 200°C.
- 8 Ugotowane ziemniaki odsącz, a następnie włóż je z powrotem do garnka. Dodaj masło i ugnieć ziemniaki na purée. Jeżeli to konieczne, dopraw je solą i pieprzem.
- 9 łyżką nałóż masę mięsną do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu masy rozprowadź równo purée z ziemniaków. Całość posyp startym serem. Zapiekać, aż górna warstwa placka stanie się chrupiąca i złocista.



Potrzebujesz



duża patelnia z pokrywką



2-litrowe naczynie z pokrywką