



Pastirska pita (Hachis Parmentier)

Savršeno jelo s mljevenim mesom i Alpro sojinim vrhnjem za kuhanje

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200°C i skuhaite krumpir i pastrnjak. Narežite slatki krumpir na tanke ploškice, stavite u namašćenu posudu za pečenje i pecite dok ne omekšaju. U međuvremenu prodinstajte luk i češnjak na malo ulja dok ne postanu staklasti. 1/3 smjese luka i češnjaka pomiješajte s 450g svježeg špinata u drugoj tavi. Miješajući prepržite te začinite muškatnim oraščićem, prstohvatom soli i papra.
2. Ostatak luka i češnjaka pomiješajte s mljevenom junetinom, dinstajte 15 min bez poklopca i začinite komoračem, soli i paprom po želji. Ulijte 75 ml Alpro soja vrhnja za kuhanje i mješajući sve zajedno dinstajte narednih 5 min.
3. Napravite pire od krumpira i pastrnjaka, 1 žlice ulja ili margarina, 175 ml Alpro sojinog vrhnja za kuhanje uz dodatak muškarnog oraščića te po želji soli i papra.
4. Pripremite modlicu kako bi oblikovali sve sastojke na tanjuru. Počnite s redom špinata na dnu te dodajte mljevenu junetinu. Prekrijte debelim slojem pire krumpira i na vrh ubacite ploškice slatkog krumpira. Poslužite odmah.



4 porcija



35min



Sastojci

- 400g krumpira
- 500g pastrnjaka
- 1 luk
- 3 režnja češnjaka
- 450 g svježeg špinata
- 250g mljevene junetine
- 250 ml Alpro sojinog vrhnja za kuhanje
- 2 žlice ulja
- 2 žlice sjemenki komorača
- muškatni oraščić
- crni papar i morska sol
- 2 slatka krumpira
- svježe mljeveni papar
- sol

Proizvedeno s

Alpro Sojino Vrhnje Cuisine

