



Shepherd's Pie

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

50 Dak.
50 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Patates püresi

500 g Patates
1 Tatlı patates, küçük
150 ml Süt
40 g Tereyağı
Tuz
Muskat

Patates ve tatlı patateslerin kabuklarını soyun, küpler şeklinde doğrayın ve delikli fırın tepsisine koyun. Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 30 Dak. °C

Hazırlayın

Sütü kaynatın, tereyağı ekleyin, tuz ve muskat koyun.

Sacı pişirme alanından alın, süt karışımına ekleyin ve bir patates ezici ile püre haline getirin.

Kıyma

50 ml Zeytinyağı
2 Diş sarımsak
1 Kuru soğan
500 g Kuzu kuşbaşı
3 Çor. k. Un
400 ml Pelati
200 ml Et suyu
1 Çor. k. Worcester sosu
1 Dal biberiye
1 Defne yaprağı
Tuz





Karabiber

Soğan ve sarımsakları soyun, ince doğrayın ve zeytinyağında kızartın. Kuzu kuşbaşını ekleyin ve yavaşça kızartın.

Unu dökün ve iyice karıştırın. Pelati ve bulyonu ekleyin.

Worcester sosu, tuz ve karabiber ekleyin. Biberiye ve defne yapraklarını ekleyin. Tüm malzemeleri düşük ısıda 30 dakika kaynatın.

Kiş

200 g Bezelye, derin dondurulmuş

Et karışımını porselen kalıba koyun ve üzerini bezelyeyle örtün. Patates püresini üzerine ekleyin ve düzleştirin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Porselen kalıbı önceden ısıtılmış pişirme alanında 2. rafa ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 20 Dak. °C

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi 430 x 370 x 25 mm

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

