



## Borek di Pastore

Çoban Böreği



600 gr di carne macinata  
1 cipolla  
1 carota  
1 radice di cavolo  
Mezzo bicchiere di piselli  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
4 patate  
1 cucchiaio di burro  
1 bicchiere di formaggio grattugiato  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si sbucciano le patate. Si dividono ed alla sopra si mettono acqua e sale. Si bolliscono finché diventano morbide.
- # Si leva dal fuoco e si aggiungono burro e sale. Poi si pesta bene finché arriva alla coerenza di purè. Poi si aggiunge formaggio e si miscela.
- # Cipolla e cavolo si macinano in fine. Carota sbuccia e si taglia in dado. Poi si mettono nelle pentola. Si aggiunge burro.
- # La pentola si mette sul fuoco dopo qualche minuti si aggiunge piselli e si cucina finché i piselli diventano morbide. Dopo si aggiunge la salsa.
- # Ultimamente si aggiunge carne macinata e si cucina bene poi si pizzica sale e si leva dal fuoco.
- # Nello stampo di forno si mette la miscelata di carne macinata e si liscia.
- # Alla sopra si inserisce purè di patata. Si fanno le fugure di onda.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossisce bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un'pò poi si taglia in quadrato e si prende nel piatto da servire.

**Nota:** Borek di pastore è una ricetta tradizionale di Inghilterra.