



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 condividono 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 finchè arriva alla coerenza di purè. Poi si aggiunge formaggio e si miscela.

Cipolla e cavolo si macinano in fine. Carota sbucia 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 finchè 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 finchè 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.