

# Marhahúsos pite

Egyszerű, mégis ízletes brit étel

4 adag Előkészítési idő: 20 perc Főzési idő: 1–1 ½ óra

- 450 g darált marhahús
- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 közepes fej apróra vágott vöröshagyma
- 100 g aprított sárgarépa
- 1 teáskanál finomra vágott kakukkfű
- 1 evőkanál finomra vágott petrezselyem
- 1 evőkanál sima liszt
- 275 ml marhahús-erőleves
- 1 evőkanál paradicsompüré
- só, bors

## A TÖLTÉLKHEZ

- 50 g Cheddar vagy más kemény sajt reszelve
- 900 g burgonya
- 50 g vaj
- só, bors

- 1 Nagyméretű, alacsony vagy magas falú serpenyőben KÖZEPES hőfokon felforrósítjuk az olívaolajat. Körülbelül 5 perc alatt barnára pirítjuk benne a vöröshagymát.
- 2 Hozzáadjuk a feldarabolt sárgarépát, és 5 percig pároljuk. Kivesszük a zöltséget és félretesszük.
- 3 Nagyobbra állítjuk a hőfokot, és megpirítjuk a húst. Sóval, borssal ízesítjük.
- 4 Hozzáadjuk a párolt zöltséget, a kakukkfűvet és a petrezselymet. Ezután belekeverjük a lisztet, ami majd a nedvességet felszívja, majd apránként hozzáadjuk az erőlevest. Addig keverjük, amíg a teljes mennyiséget felveszi.

- 5 Belevegýtjük a paradicsompürét. ALACSONY fokozatra csökkentjük a hőfokot, és fedő alatt körülbelül 30 percig főzzük.
- 6 Közben meghámozzuk a burgonyát, egyforma darabokra vágjuk és puhára főzzük.
- 7 Előmelegítjük a sütőt 200°C-ra (gázsütő 6-os fokozat).
- 8 Ha a burgonya megfőtt, leöntjük róla a vizet és hozzáadjuk a vajat és áttörjük. Ha szükséges, sózzuk, borsozzuk.
- 9 A húst sütőedénybe kanalazzuk, és egyenletesen rákenjük a burgonyapürét. Meghintjük reszelt sajttal, és addig sütjük, amíg a teteje aranyszínűre pirul.



Amire  
szükség  
van



Nagy serpenyő fedővel



2 literes edény fedővel