Shepherd's Pie s marinovaným robi plátkem

Ingredience na 10 porcí

ZÁKLAD KAŠE

brambory (var. typ B) – 1600 g
brambory (var. typ C) – 800 g
alsan – 20 g
sójový nápoj – 150 g
sůl – 3 g

NÁPLŇ

řepkový olej – 15 g
cibule loupaná – 100 g
mrkev – 150 g
hrášek mražený – 150 g
kukuřice mražená – 150 g
čočka hnědá – 400 g
česnek loupaný – 10 g
rajčata drcená – 400 g
cukr – 50 g
tymián sušený – 1 g
lahůdkové droždí – 1 g
sůl – 3 g
pepř mletý – 0.1 g
zeleninový vývar – 150 g

Brambory

Oloupané brambory (varný typ B), nakrájíme na větší kostky a uvaříme v osolené vodě do měkka. Jakmile jsou brambory měkké, sundáme je z plotny, scedíme vodu a šťouchadlem je lehce rozmačkáme. Rozmačkané brambory necháme vychladnout. Brambory (varný typ C) oloupeme, omyjeme, nakrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Mléko přivedeme k varu a ihned odstavíme. Ještě horké brambory šťouchadlem rozmačkáme, dosolíme, přidáme alsan a postupně přiléváme horké mléko, přičemž kaši šleháme nebo mícháme, aby byla nadýchaná. Kaši dáme stranou a připravíme si směs. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a opět restujeme, přidáme hrášek, kukuřici, drcená rajčata, uvařenou čočku, dochutíme nasekaným česnekem, tymiánem, lahůdkovým droždí, cukrem, solí a pepřem, podlijeme vývarem a vaříme, dokud není mrkev ve směsi měkká, a dáme bokem.

Vrstvy

Na dno pekáčku dáme vrstvu uvařených a lehce rozmačkaných brambor (brambory B), potom vstvu směsi s čočkou, hráškem, kukuřici a mrkví. Poslední vrstva je z bramborové kaše. Lžící lehce uhladíme, pokapeme olejem a dáme péct na 180 °C přibližně na 20 minut.

Robi

Robi plátky nakrájíme na větší trojúhelníky a zalijeme marinádou, kterou vytvoříme smícháním uzené papriky, mletého česneku, lahůdkového droždí, solí, pepře, sójové omáčky, řepkového oleje a vychladlého vývaru. Namarinované plátky necháme ideálně přes noc odležet. Robi vyjmeme z marinády a pečeme na grilu nebo v troubě. Během pečení můžeme robi potřít

PŘÍLOHA

robi – 500 g
paprika uzená mletá – 0.8 g
česnek mletý – 0.8 g
lahůdkové droždí – 1 g
sůl – 2 g
pepř mletý – 0.2 g
sójová omáčka – 10 g
řepkový olej – 15 g
zeleninový vývar – 15 g
kukuřičný škrob – 4 g
petržel čerstvá – 10 g

marinádou, aby nebylo příliš vysušené. Zbylou marinádu dáme do hrnce, zahustíme škrobem a necháme projít varem. Takto nám vznikne omáčka.

Servírování

Na talíř dáme upečené zapečené brambory, přidáme ogrilované robi a přelijeme omáčkou z marinády. Posypeme nasekanou čerstvou petrželkou.