

# 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

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

## 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 droždím, 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 vrstvu směsi s čočkou, hráškem, kukuřicí a mrkví. Poslední

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.