

Oppskrift

Shepherds Pai med Gilde Krainerpølse



1

Stek løk og gulrot mørt i stekepanne, tilsett pølse i terninger og stek videre i 2 minutter. Tilsett tomat, buljongtering, mel og erter.

2

Kok på middels varme i 20 minutter, smak så til med salt og pepper.

3

Fordel i porsjonsformer eller i en stor ildfast form.

4

Skrell og kutt opp potet og pastinakk i biter.

5

Kok mørt i rikelig med vann, hell av vannet og mos grønnsakene.

6

Tilsett smør og 2/3 av osten.

7

Smak til med salt og pepper.

8

Legg mosen som ett lokk oppå formen(e) og dryss over resten av osten.

9

Stek til gylden, ca 20 minutter på 200 °C

Produkter i denne oppskriften

Krainerpølse 105g 2x2,1kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Krainerpølse	500 g
Løk, hakket	2 stk
Gulrot, revet	2 stk
Hermetisk tomat	400 g
Oksekraft	1 terning
Hvetemel	1 ss
Frosne erter	100 g
Pastinakk	600 g
Bakepotet	1 stk
Persille - hakket	2 ss
Parmesan	100 g
Smør	50 g