

{comments on}



Pastýřský koláč je v originální formě nacpaný jehněčím masem. V této čistě rostlinné verzi bílkovinnou složku nahrazují fazole a čočka, takže název trochu ztrácí smysl :) Recept je podle Tima Shieffa, který je podle popisu na youtube "all-round cool dude" a kámoš Jamieho Olivera. To už by všechny mělo přesvědčit, aby recept vyzkoušeli.

Ingredience (6 porcí):

5 batát

sůl, pepř

olej

2 velké mrkve

2 velké červené cibule

2 stroužky česneku

6 snítek rozmarýnu

sušený koriandr

4 sušená rajčata

2 řapíkaté celery/hrst fazolových lusků

450 g žampionů /hlívy

100 ml vody/zeleninového vývaru

400 g plechovky čočky

400 g plechovky bílých fazolí

2 lžičky dijonské hořčice

hrst strouhanky (existuje i kukuřičná varianta pro bezlepkovou verzi)

Postup:

1. Zapneme troubu na 180° C. Všechny batáty potřeme olejem (slupku necháme), osolíme, opepříme. Pečeme 50 - 60

minut (po propíchnutí vidličkou musí být měkké).

2. Očistíme a nakrájíme cibuli, mrkev a řapíkatý celer (já se s ním nesnáším, takže jsem ho nahradila fazolovými lusky). Česnek

zbavíme slupky a prolisujeme. Všechno hodíme na rozehřátý olej na pánvi a přidáme ještě trochu sušeného koriandru a 4

nasekané snítky rozmarýnu. Smažíme 10 minut.

3. Zatím nakrájíme houby a sušená rajčata. Pak je přidáme na pánev, zalejeme vývarem a necháme tekutinu vypařit během

dalších 10 minut.

4. Přihodíme na pánev čočku a fazole asi na 5 - 10 minut. Hlavní náplň je hotová.

5. Nasekáme zbývající 2 snítky rozmarýnu a smícháme se strouhankou. Dáme stranou.

6. Upečené batáty rozmačkáme šňouchadlem na brambory a ještě je promícháme s hořčicí.

7. Připravíme si velkou zapékací mísu, vymažeme ji olejem. Nejprve do ní navrstvíme zeleninu a luštěniny z pánve, pak

pomažeme rozmačkanými batátami a úplně navrch nasypeme strouhanku. Opékáme na grilu 5 minut.