

Sheperd's pie

Ghandek bżonn:

400g kapuljat taç-čanga
200g kapuljat tal-majjal
100g bejken 'Streaky'
Kilo patata
Basla mdaqqa
Tewma mqatta
400g polpa tat-tadam
Zunnarija kbira
Nofs kikkra pizelli
Nofs kikkra sweetcorn
Nofs kikkra ħalib
Mgħarfa butir
Bajda
Ftit żejt taż-żebbuġa
Ftit bżar u melħ



Metodu:

Qatta l-basla u t-tewma u aqli fi ftit żejt
Żid il-kapuljat taç-čanga u tal-majjal
Qatta l-bejken f'bicciċet żgħar u żied mat-taħlita
Żid il-polpa tat-tadam u ftit bżar u melħ
Qatta z-zunnarija u fawwar għal għaxar minuti
Żid il-pizelli, il-sweetcorn u z-zunnarija maz-zalza
Qaxxar il-patata u sajjar fil-miżkun sakemm tirtab
Saffi l-patata u għamel il-maxx billi żżied ftit ħalib u butir
F'dixx fond poġġi saff patata, iz-zalza u aktar patata fil-wiçċ
Hawwad bajda u idlek il-wiçċ tal-patata maxx
Aħmi fil-forn, temperatura 200°C, għal madwar 45 minuta