

# Shepherd's Pie



## Ingredients

450 gram minced lamb (1 lb)  
1 large onion, chopped  
1 bay leaf  
50 gram mushrooms, sliced (2 oz)  
2 carrots, diced  
25 gram plain flour (1 oz)  
300 ml lamb or beef stock (1/2 pint)  
1 tablespoon tomato purée  
700 gram potatoes (1 1/2 lb)  
25 gram butter (1 oz)  
4 tablespoon milk  
50 gram Lancashire cheese, crumbled (2 oz)

## Directions

**Pre-heat the oven to 200 °C / 400 °F**  
Nagrzewaj piekarnik do 200 °C / 400 °F

**Dry fry the lamb with the onion, bay leaf, mushrooms and carrots for 8-10 minutes.**  
Usmaż bez oleju jagnięcinę z cebulą, liściem laurowym, pieczarkami i marchewką przez 8 – 10 minut.

**Add the flour and cook, stirring for 1 minute.**  
Dodaj mąkę i gotuj mieszając przez 1 minutę.

**Gradually blend in the stock and tomato purée.**  
Stopniowo połącz z wywarem i przecierem pomidorowym.

**Cook, stirring, until the mixture thickens and boils.**  
Gotuj, mieszając, aż mieszanka zgęstnieje i zacznie wrzeć.

**Cover and simmer gently for 25 minutes.**  
Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 25 minut.

**Remove the bayleaf and spoon into a 1.7 litre (3 pint) ovenproof serving dish.**  
Wyjmij liść laurowy i nakładaj łyżką do 1.7 litrowego żaroodpornego półmiska.

**Meanwhile, cook the potatoes in boiling water for 20 minutes until tender.**  
W międzyczasie, ugotuj ziemniaki we wrzącej wodzie przez 20 minut, aż zmiękną.

**Drain well, mash with the butter and milk and mix well.**  
Dobrze odcedź, potłucz z masłem i mlekiem i dobrze wymieszaj.

**Pile onto the mince mixture and sprinkle over the cheese.**  
Ułóż na mięsnej mieszance i posyp po wierzchu serem.

**Bake for 15-20 minutes. Serve hot with green vegetables.**  
Piecz przez 15 – 20 minut. Podawaj gorące z zielonymi warzywami.

## TEST YOURSELF!

Fill in the missing words:

\_\_\_\_\_ the oven to 200 °C / 400 °F  
Nagrzewaj piekarnik do 200 °C / 400 °F

\_\_\_\_\_ the lamb with the onion, bay leaf, mushrooms and carrots for 8-10 minutes.  
Usmaż bez oleju jagnięcinę z cebulą, liściem laurowym, pieczarkami i marchewką przez 8 – 10 minut.

\_\_\_\_\_ the flour and cook, \_\_\_\_\_ for 1 minute.  
Dodaj mąkę i gotuj mieszając przez 1 minutę.

Gradually \_\_\_\_\_ the stock and tomato purée.  
Stopniowo połącz z wywarem i przecierem pomidorowym.

Cook, \_\_\_\_\_, until the mixture \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.  
Gotuj, mieszając, aż mieszanka zgęstnieje i zacznie wrzeć.

\_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ gently for 25 minutes.  
Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 25 minut.

\_\_\_\_\_ the bay leaf and \_\_\_\_\_ a 1.7 litre (3 pint) ovenproof serving dish.  
Wyjmij liść laurowy i nakładaj łyżką do 1.7 litrowego żaroodpornego półmiska.

Meanwhile, \_\_\_\_\_ the potatoes in \_\_\_\_\_ water for 20 minutes until \_\_\_\_\_.  
W międzyczasie, ugotuj ziemniaki we wrzącej wodzie przez 20 minut, aż zmiękną.

\_\_\_\_\_ well, \_\_\_\_\_ with the butter and milk and \_\_\_\_\_.  
Dobrze odcedź, potłucz z masłem i mlekiem i dobrze wymieszaj.

\_\_\_\_\_ onto the mince mixture and \_\_\_\_\_ the cheese.  
Ułóż warstwą na mięsną mieszankę i posyp po wierzchu serem.

\_\_\_\_\_ for 15-20 minutes. \_\_\_\_\_ with green vegetables.  
Piecz przez 15 – 20 minut. Podawaj gorące z zielonymi warzywami.

