



1

Разогрейте духовку до 200 °С. Картофель порежьте произвольно крупным кубиком. Репчатый лук, чеснок, морковь мелко порубите. Натрите сыр.



2

Картофель переложите в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Посолите воду и варите картофель 15 минут.

Слейте воду с картофеля. Перетрите его до однородного состояния. Добавьте к пюре сливочное масло и майонез, перемешайте до однородного состояния.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Лук и морковь обжаривайте на сильном огне, помешивая, 2-3 минуты. Чеснок, фарш и вустерский соус добавьте на сковороду. Перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Накройте сковороду крышкой и тушите на маленьком огне 7-8 минут.

Горошек добавьте на сковороду к фаршу. Готовьте на среднем огне еще 2-3 минуты, помешивая.



4

В форму для запекания выложите слой фарша с горошком, затем - пюре. Форму для запекания поставьте в духовку и готовьте 15 минут при 200°С. Достаньте из духовки, пирог посыпьте сыром и запекайте еще 5 минут.



5

Пастуший пирог подавайте порционно.