

## **Pastirska pita**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **600 g** mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **2** paradajza
- **1** šargarepa
- **1 kg** krompira
- **150 g** kackavalja
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloperšuna**
- **100 ml** mleka

### **Priprema**

Iseckati crni luk pa pržiti na ulju, dodati mleveno meso, paradajz, šargarepu, zacine i pržiti oko 20 minuta. Skuvati krompir, dodati mleko i napraviti pire i u toplo umešati kackavalj. U vatrostalnu činiju sipati meso zatim pire krompir i peći 30 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**