Pita sa govedinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**govedine
- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**crnog bibera
- **5 kašika**ulja
- **1,1/4 šolje** govedje bistre supe
- **1 glavica**crvenog luka (sitno iseckan)
- **1 kašika** paradajz pirea
- **3 grancice**svežeg timijana
- **1**uumuceno žumance
- **3**sveža paradajza
- **1**cili papricica (opcionalno)
- **100 g**svežeg mladog graška šecerca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo meso na vece kocke. U dubljoj ciniji izmešamo brašno, so i biber. Nabrašnimo kocke mesa. U tiganju zagrejemo 3 kašike ulja i na srednjoj temperaturi ispržimo govedinu sa svake strane. Nemojte pretrpati tiganj, jer ne želimo da kuvamo meso. Isprženo meso sipamo u dublju posudu. Kada je svo meso isprženo, ocedimo ulje i sipamo u tiganj 1/4 bistre supe, da bi smo ocitili tiganj. To sipamo takoe u meso. U istom tiganju zagrejemo ostatak ulja i izdinstamo luk. Neko voli da doda i šampinjone. Ja ih nisma imala, ali vi slobodno dodajte. Dodamo u posudu. Sada sipamo timijan, paradajz pire, grašak, svež paradajz, cili i ostatak bistre supe.

Prvo ostavimo da provri, onda poklopimo i u rerni pecemo još oko 1,1/2 sat. Na kraju probamo i ako je potrebno dodamo malo soli. Ostavimo da se ohladi.

Predgrejemo rernu na 220 C. Možete pitu peci u nekoliko plehova manjih ili u jednom vecem. Izrolajte testo da bude malo vece od razmera posude. Sipamo mešavinu mesa ..tako da tecnost prekrije meso. Prekrijemo testom i odsecemo krajeve, ako su predugi. Malo pritisnemo testo. Premažemo lupanim žumancem. Zasecemo pitu nožem u sredini da bi smo omogucili izlaz pari koja ce se stvoriti. Stavimo u rernu i pecemo 20 minuta. Smanjimo na 200 C i pecemo još 5 minuta. Izvadimo iz rerne i pustimo da se malo ohladi. Može se servirati uz zelenu salatu.

Savet

Ovo je tradicionalno Irski recept, ali vrlo popularan i kod nas!