Pastirska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**krompira
- **500 g**jagnjeceg mlevenog mesa
- **1/2 konzerve**paradajza
- **2 glavice**crnog luka
- **1**šargarepa
- **100 g**rendanog kackavalja
- **1 češnjak** belog luka
- **1 čaša**mleka
- **20 g**putera
- **1 veza**sastoji se od ruzmarina, timijana i žalfije
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke:

Predgrejemo rernu na 200 C. Skuvamo krompir i sa mlekom i puterom napravimo krompir pire. U dubljem tiganju, zagrejemo ulje izdinstamo luk, pa dodamo mleveno meso, koje viljuškom usitnimo. Dodamo sve zacine i isecenu šargarepu. Oko 250 ml vode. Sve dinstamo oko 10 minuta.

Ovu smesu uspemo u dublji pleh za pecenje i na vrh sipamo krompir pire i pospemo rendanim kackavaljem.

Pecemo oko 30 minuta. Služimo uz zelenu salatu.

Savet

Ako ne volite jagnjee meso odlina zamena je i govedina. Na engleskom se ovo jelo zove Shepards pie i vrlo se esto pravi u Engleskom jelovniku.