

Pastirska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Pire za vrh:

- **600 g** krompira
- **50 g** putera
- **3/4 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** sveže mlevenog crnog bibera
- **1** žumance

Za punjenje

- **2 kašike**Kanola ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 šolja**iseckanog crnog luka
- 2šargarepe iseckane
- **2 cena**usitnjenog belog luka
- **2 kašike**brašna
- **1 šolja**zrnca kukuruza
- **1 šolja**smrznutog graška
- **1/2 kašice**sveže mlevenog crnog bibera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**paradajz pire
- **1 šolja**bistre pilece supe
- ruzmarin i timijan, po želji
- **1 kašicica**vocester sosa
- **50** grendanog kackavalja
- **300 g**mlevenog goveeg mesa

Priprema

Pripremimo sve sastojke.

Skuvamo krompir, oko 15 minuta. Ja ga obicno skuvam sa ljuskom, pa kad je kuvan oljuštım. Ovde sam dodala i još dva batata. Napravimo doauci ostale sastojke krompir pire. Predgrejemo rernu na 200 stepeni C. Dok se krompir kuva, pripremimo ostatak naše pastirske pite. Zagrejemo ulje i dinstamo luk i šargarepu 3 do 4 minuta. Dodamo usitnjeni beli luk i promešamo.

Dodamo mleveno meso, so, biberi propržimo oko 3 minuta, pospemo brašnom i promešamo. Ostavimo još minut da se krcka. Uspemo bistrı supu, vošester sos, ruzmarin i timijan. Dobro promešamo, pustimo d prokuva, pa smanjimo temperaturu i krckamo oko 10 minuta. Uspemo grašak i kukuruz i paradajz pire. Sada ovo uspemo u vatrostalnu posudu i na vrhu premažemo krompir pireom i pospemo kackavaljem.

Stavimo u rernu da se zapece oko 25 minuta. Kad izvadimo iz rerne ostavimo oko 15 minuta da se malo ohladi.

Savet

Brza i jednostavna pita, ovde vrlo popularna, kao gibanica kod nas. Ima baš i lepo ime, koje potie baš od pastira koji su je prvi spremili.