

****Filozof****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gotkoštenih curecih bataka
- 2 crna luka
- 2 cenabelog luka
- **200** g graška
- **100** g žute boranije
- **nekoliko kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli i bibera

Za pire:

- **800-1000** g krompira
- **komad** maslaca
- **malomleka**

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti crni luk, da se zgusne, dodati beli luk, a potom curetinu isecenu na kocke. Pržiti dok meso ne omekša. Grašak i boraniju obariti. Dok se spremalo meso i povrce, skuvati krompir i spremiti od njega pire koje zacinimo po ukusu.

U vatrostalnoj ciniji pomešati meso sa povrцем i zaciniti po ukusu. Rasporediti pire preko mesa, boranije i graška. Premazati mlekom, i napraviti šare viljuškom.

Prethodno ugrijati pecnicu, pa peci jelo dok se ne uhvati lepa korica. Poslužiti toplo.

Savet

Malo sam originalan recept prilagodila ukusu mojih ukuana...