Filozof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za pire:

- **800-1000 g**krompira
- **komadic**maslaca
- **malo**mleka

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 povrcem i zaciniti po ukusu. Rasporediti pire preko mesa, boranije i graška. Premazati mlekom, i napraviti šare viljuškom.

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

Savet

Malo sam originalan recept prilagodila ukusu mojih ukuana...