

Shepherd pie - Pastirska pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gsvinjskog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **1 praziluka**
- **2 šargarepe**
- **1 ljuta papricica**
- **200 gparadajza**
- **2 dl kuvanog paradajza**
- **2 kašikecili sosa**
- **1 kašicica ruzmarina**
- **1 kašicica tucane ljute paprike**
- **1 kašicica bibera**
- **2 kašicice soli**
- **200 ggraška**

Za pire:

- **800 gkrompira**
- **4šargarepe**
- **50 gputera**
- **2 kašicice soli**

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk, praziluk, šargarepu i ljutu papricicu iseci na sitne kockice, paradajz i meso iseci na

krupnije kocke.

Na malo ulja dinstati meso, kada je na pola dinstano dodati crni luk, šargarepu i ljutu papricicu. Dinstati oko 10 minuta pa dodati praziluk. Zatim dodati paradajz, kuvani paradajz i cili sos, pa zaciniti jelo (so, biber, ruzmarin, tucana ljuta). Krckati još 10-ak minuta.

Obariti krompir i šargarepu, propasirati, dodati puter i so pa pomešati.

Preruciti meso u vatrostalnu posudu, preko mesa staviti grašak, a na grašak pire.

Viljuškom dekorisati pire.

Peci oko 45 minuta u zagrejanoj rerni na 180 C.

Poslužiti uz salatu po želji.

Savet

Recept Jamie Olivera, uz moju korekciju. Meso može biti govee, jagnjee, a pire može da se pravi i samo od krompira ili kombinacija celera i krompira. Grašak se stavlja kako krompir ne bi propao. Jako ukusno i jednostavno jelo. Prijatno