Pastirska pita na moj nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg**oljuštenog krompira
- **100 ml**mleka
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2**šargarepe srednje velicine
- **2 glavice**crnog luka
- **3-4 cena**belog luka
- **150 g**graška
- **4 pune kašike**paradajz sosa
- **oko 400 ml**vode
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**aleva paprika
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**lovorov list

Priprema

Oljušten krompir iseci na kolutove i staviti da se kuva sa malo soli. Crni i beli luk sitno iseckati pa staviti da se prže u malo ulja sa malo soli na tihoj vatri. Šargarepe oljuštiti i izrendati, pa dodati luku kad pocne da žuti. Propržiti malo da šargarepa omekša, pa dodati meso i pržiti dok meso ne promeni boju, pa dodati paradajz sos. Na kraju dodati grašak i lovorov list i uliti vodu, pa ostaviti da se krcka na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Dok se grašak skuva, voda ce ispariti. Pred kraj dodati zacine i izvaditi lovorov list.

Ocediti svu vodu iz krompira, dodati mu suvi biljni zacin i mleko pa izgnjeciti i napraviti pire. Polovinu krompir

pirea preruciti u tepsiju (ako nije keramicka, podmažite je sa malo ulja) i lepo izravnajte. Preko stavite fil sa mesom i lepo rasporedite.

Na kraju stavite preostali krompir pire, izravnajte, po želji išarajte i zapecite 20-25 minuta u rerni na 190 stepeni.

Savet

Malo sam izmenila onaj tradicionalni recept po kome se prvo na dno stavi meso i preko krompir. Lepše mi je kad izgleda ovako kao sendvi. Na ovu koliinu krompira možete staviti do 800 g mesa, ukoliko volite da bude "bogatija" pita. :)