

## **Pastirska pita**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastoјci**

#### **Za pitu:**

- **600 gmlevenog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **2paradajza**
- **1šargarepa**
- **1 kgkrompira**
- **150 gkackavalja**
- **maloulja**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **maloperšuna**
- **100 mlmleka**

### **Priprema**

Iseckati crni luk pa pržiti na ulju, dodati mleveno meso, paradajz, šargarepu, zacine i pržiti oko 20 minuta. Skuvati krompir, dodati mleko i napraviti pire i u toplo umešati kackavalj. U vatrostalnu ciniju sipati meso zatim pire krompir i peci 30 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**