

Pastirska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 krompira
- 500 g jagnječeg mlevenog mesa
- 1/2 konzerve paradajza
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepa
- 100 g rendanog kackavalja
- 1 češnjak belog luka
- 1 kašamleka
- 20 g putera
- 1 vez sastoji se od ružmarina, timijana i žalfije
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke:

Predgrejemo rernu na 200 C. Skuvamo krompir i sa mlekom i puterom napravimo krompir pire. U dubljem tiganju, zagrejemo ulje izdinstamo luk, pa dodamo mleveno meso, koje viljuškom usitnimo. Dodamo sve začine i isecenu šargarepu. Oko 250 ml vode. Sve dinstamo oko 10 minuta.

Ovu smesu usipemo u dublji pleh za pečenje i na vrh sipamo krompir pire i posipemo rendanim kackavaljem.

Pecemo oko 30 minuta. Služimo uz zelenu salatu.

Savet

Ako ne volite jagnjee meso odlina zamena je i govedina. Na engleskom se ovo jelo zove Shepards pie i vrlo se esto pravi u Engleskom jelovniku.