

## \*Filozof\*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gotkoštenih curecih bataka
- 2crna luka
- 2 cenabelog luka
- **200** ggraška
- **100** gžute boranije
- **nekoliko** kašikamaslinovog ulja
- **po ukususoli** i bibera

### Za pire:

- **800-1000** gkrompira
- **komadicmaslaca**
- **malomleka**

## 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...