

## *Shepherd pie - Pastirska pita*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g svinjskog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1** praziluka
- **2** šargarepe
- **1** ljuta papricica
- **200** g paradajza
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **2 kašike** cili sosa
- **1 kašicica** ruzmarina
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 kašicica** bibera
- **2 kašicice** soli
- **200** g graška

#### **Za pire:**

- **800** g krompira
- **4** šargarepe
- **50** g putera
- **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 promešati.

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

Viljuškom dekorisati pire.

Peci oko 45 minuta u zagrejanj rerni na 180 C.

Poslužiti uz salatu po želji.

## **Savet**

Recept Jamie Olivera, uz moju korekciju. Meso može biti gove?e, jagnje?e, 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 ?