

Pastirska pita (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **500- 600** gmlevenog mesa
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** bibera
- **1- 2 kašike** kecapa
- **50-100 ml** pilece supe
- **300 g** povrca za rusku salatu
- **500-600 g** krompira
- **50-60 g** kackavalja
- **po ukusu** soli, suvog biljnog zacina
- **70 g** maslaca
- **1** žumance
- **50-60 ml** mleka

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i staviti da se kuva u slanoj posoljenoj vodi. U tiganju zagrejati ulje, pa na njemu propržiti luk. Kada je postao staklast, dodati mu mleveno meso i pržiti sve zajedno dok suvišna tecnost ne uvri.

Nakon što se višak tecnosti ukuvao dodati brašno i sve dobro promešati. Potom uliti kašiku-dve kecapa, naliti supom i krckati još nekoliko minuta. Na kraju u meso dodati i mešavinu za rusku salatu, pa sve zajedno prodinstati još desetak minuta.

Nakon tog vremena, smesu sa mesom i povrćem izruciti u dublji keramicki pekac.

Obareni krompir ocediti, ispasirati, pa mu dodati so, biber, maslac, malo rendanog kackavalja i sve dobro izmešati. U posebnoj posudi umutiti žumanac i mleko, pa dodati krompiru i lepo promešati. Ovu smesu od krompira rasporediti preko mlevenog mesa.

Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko pola sata da se lepo zapece. Pred kraj posuti sa malo rendanog kackavalja (po želji). Prohladiti, seci na kocke i služiti.

Savet

Ovo jelo se može praviti i kada Vam preostane pire krompir, a ne znate šta biste sa njim. U tom sluaju, postupak same pripreme traje mnogo krae.