

# Pastirska pita

## Za 4 osobe

2 glavice crnog luka  
2 šargarepe  
200 g graška  
600 g mlevenog junećeg mesa  
2 kašike ulja  
so i biber  
1/4 kašičice tucane ljute paprike  
lovorov list  
20 g parmezana

## Velute sos

2 dl goveđe supe  
30 g margarina  
1 kašika brašna  
1 kašika vorčester sosa

## Krompir pire

1 kg krompira  
30 g margarina  
1 žumance  
1 dl mleka  
1 čen belog luka  
so po ukusu

## Način pripreme

1. Izdinstati crni luk na ulju i dodati mleveno meso. Dinstati dok sva tečnost ne ispari, a meso dobije ukus prženog. Zatim dodati prethodno obaren grašak i šargarepu iseckane na kockice i začiniti po ukusu.
2. Napraviti velute sos tako što se na margarinu proprži brašno, uz dolivanje goveđe supe i u sve to dodati kašiku vorčester sosa.
3. Napraviti pire krompiri uz mešanje dodati margarin, žumance, mleko, so i čen sitno seckanog belog luka.
4. Sve sjediniti u vatrostalnoj posudi i to redom: na dno meso sa povrćem, zatim sos, preko pire krompir i posuti parmezanom. Staviti u zagrejanu pećnicu na 200 stepeni 30 minuta.