

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.