

Varijacija na temu Pastirske pite



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** junetine
- **1 glavica** luka
- **300 g** smrznutog povrća
- (grašak, šargarepa, paprika, paradajz, celer...)
- **4** krompira
- **malosira** (po ukusu)
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika
- **komad** putera

Priprema

Junetinu isjeci na kockice, pa pržiti na zagrijanom ulju.

Dodati glavicu sitno sjeckanog luka, so, biber, mješavinu začina, pa kratko pržiti.

Preliti sa malo vode, pa na laganoj vatri kuhati dok meso ne bude pečeno. Zatim dodati povrće, začiniti po ukusu i nastaviti sa kuvanjem dok povrće ne omekša.

Gotovo meso sa povrćem sipati u vatrostalnu posudu.

Oguliti krompir, narezati na komade, pa skuhati u slanoj vodi. Procijediti, ispasirati, zaciniti po ukusu, dodati komadic putera. Pire krompir staviti preko mesa i povrca, pa posuti sa ribanim sirom.

Zapeći u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 20 minuta.

Savet

Poslužiti uz,omiljenu vam, salatu! Prijatno!