



JERNEJ KITCHEN

VEGETARIJANSKA PASTIRSKA PITA

Vegetarijanska pastirska pita je preprosto božanska. Kremast pire krompir in bogata, zelo okusna vegetarijanska omaka. Enostaven recept za okusno kosilo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	65	MINUT

PIRE KROMPIR

- 650 g krompirja (olupljenega)
- 1 žlica masla
- 125 g sladke smetane
- 1 rumenjaki
- 20 g sveže nastrganega parmezana (ali drugega staranega sira)

VEGANSKI RAGU

- 1 korenje
- 1 žlica olivnega olja
- 200 g zamrznjenega graha
- 2 x 325g veganski ragu Alla Luigi
- 60 ml vode

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- večji lonec
- cedilo
- fino sito ali stiskalnik za krompir
- kuhinjska lopatica
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev
- pekač 20 x 25 cm

PIRE KROMPIR

Krompir olupimo in narežemo na enakomerne manjše kocke. V večji lonec s soljeno vodo damo krompir. Skuhamo do mehkega, približno 20 minut pri rahlem vretju, oziroma dokler krompir ni mehek, vendar ne prekuhan. Odcedimo. Krompir pretlačimo skozi fino cedilo ali pa uporabimo stiskalnik za krompir. V krompir zdaj vmešamo stopljeno maslo, sladko smetano in dobro premešamo s kuhinjsko lopatico, da dobimo gladek pire krompir. Po okusu še solimo in popramo.

RAGU

Pečico segrejemo na 200°C. Korenje narežemo na drobne kocke. Na srednje močan ogenj pristavimo ponev. Dodamo oljčno olje in narezano korenje. Pražimo 2 - 3 minute, nato dodamo grah in dobro premešamo. Dodamo veganski ragu Alla Luigi ter vodo, dobro premešamo in zavremo. Ko omaka zavre, zmanjšamo ogenj in kuhamo 5 minut pri šibkem ognju. Solimo in popramo po okusu in prestavimo v globok pekač, velikosti 20 x 25 cm.

NASVET

[Veganski ragu Alla Luigi lahko zamenjamo tudi z enako količino mesne omake Alla Luigi.](#)

PIRE KROMPIR

V pire krompir dodamo rumenjaki in nastrgan parmezan ter dobro premešamo. Z žlico pire krompir enakomerno razporedimo po vrhu raguja v pekaču. Pekač s pastirsko pito postavimo na večji pekač, da bi preprečili morebitno uhajanje raguja med pečenjem. Postavimo v ogreto pečico, na srednjo rešetko, kjer pečemo 25 - 30 minut pri 200°C.

POSTREŽEMO

Pečeno pastirsko pito vzamemo iz pečice in pustimo, da se rahlo ohladi, približno 10 minut. Razdelimo med krožnike in postrežemo čimprej.