



JERNEJ KITCHEN

PASTIRSKA PITA

Pastirska pita je krasen recept za mesno jed. Ima dve plasti, prva je mesna omaka z zelenjavo, druga pa razkošen pire, ki je v pečici zlato zapečen.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	50	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 45 MINUT

PIRE KROMPIR

- 1.2 kg krompirja za kuhanje
- 40 g masla
- 200 ml sladke smetane
- 1/2 čajne žličke mletega muškarnega oreščka
- 30 g naribanega parmezana
- 2 jajci

MESNA OMAKA

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula
- 1 korenje
- 1 steblo zelene
- 1/2 žličke timijana
- 1/2 žličke sesekljanega svežega rožmarina
- 2 stroka česna
- 600 g mletega mesa
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata
- 120 ml belega ali rdečega vina

KROMPIR

Krompir olupimo in narežemo na kocke. Damo v lonec in pokrijemo z vodo. Rahlo solimo. Pristavimo na zmeren ogenj in ko zavre, kuhamo 20 minut, oziroma tako dolgo, da je mehek. Odcedimo in pustimo na cedilu 5 minut.

MESO

Medtem ko se krompir kuha, pripravimo mesno omako. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo, na manjše kocke narezano korenje in na manjše kocke narezano steblo zelene. Začinimo s timijanom in rožmarinom. Pri šibkem ognju kuhamo 6 - 8 minut, da se zelenjava zmehča. Dodamo sesekljan česen in mleto meso. Ogenj povečamo in meso prepražimo. Med rednim mešanjem pražimo 8 - 10 minut, da meso lepo porjavi.

MESNA OMAKA

K mesu dodamo paradižnikov koncentrat in zalijemo z belim vinom. Na hitro prepražimo, da alkohol izpari, približno 2 minuti. Po omaki posujemo moko, da se omaka zgosti. Začinimo s poprom in soljo in pražimo še 4 minute, da se moka skuha. Dodamo jušno osnovo in sesekljane vložene paradižnike. Premešamo in pri rahlem vretju kuhamo še 20 minut. Dodamo zamrznjen grah in kuhamo še 5 minut.

PRIPRAVA PEKAČA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C. Pripravimo pekač velikosti 20 cm x 25 cm.

KROMPIR

Krompir pretlačimo skozi cedilo ali stiskalnik krompirja v večjo

2 žlici gladke bele moke
360 ml goveje jušne osnove
250 g sesekljanih vložnih
paradižnikov
150 g zamrznjenega graha

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lupilec
večji lonec
rezalna deska
kuhinjski nož
večja ponev
pekač 20 cm x 25 cm
cedilo ali stiskalnik krompirja

skledo. Dodamo maslo narezano na kocke. Prelijemo z vrelo sladko smetano. Začinimo s soljo in muškarnim oreščkom. Dodamo nariban parmezan in jajci. Z lopatko dobro premešamo, da se sestavine povežejo.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Mesno omako razporedimo po pekaču. Čez meso z lopatko enakomerno razporedimo pripravljen pire. Z žlico naredimo nekaj poljubnih vzorčkov. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 35 - 40 minut pri 210 °C, oziroma tako dolgo, da je na vrhu zlato zapečeno. Preden postrežemo poljubno posujemo s svežim peteršiljem.