

## Pita od mesa

Jednostavno, ali ukusno englesko jelo

Za 4 porcije Vrijeme pripreme: 20 minuta Vrijeme kuhanja: 1-1½ sata

- 450 g nasjeckane govedine
- 1 velika žlica maslinovog ulja
- 2 luka srednje veličine, nasjeckana
- 100 g nasjeckane mrkve
- 1 čajna žličica nasjeckane majčine dušice
- 1 čajna žličica nasjeckanog peršina
- 1 velika žlica običnog brašna
- 275 ml temeljca od govedine
- 1 velika žlica pirea od rajčice
- Sol i papar

### ZA PRELIV

- 50 g Cheddar ili drugog tvrdog sira
- 900 g krumpira
- 50 g putra
- Sol i papar

- 1 Zagrijte maslinovo ulje na srednju temperaturu, u Većoj tavi za pirjanje. Pržite luk približno 5 minuta dok ne posmeđi.
- 2 Dodajte nasjeckanu mrkvu i kuhajte 5 minuta. Izvadite povrće i stavite ga sa strane.
- 3 Povećajte temperaturu i na njoj pecite meso dok ne postane smeđe. Začinite sa soli i paprom.
- 4 Dodajte kuhano povrće, majčinu dušicu i peršin. Zatim, dodajte brašno koje će pokupiti tekućinu, a zatim postepeno dodavajte temeljac mesu dok se sve ne poveže.
- 5 Dodajte pire od rajčice. Sada smanjite temperaturu, stavite poklopac na tavu i nastavite lagano kuhati sljedećih 30 minuta.
- 6 U međuvremenu ogulite krumpir, narežite ga na jednake dijelove i kuhajte dok ne omekša.
- 7 Zagrijte pećnicu na 200°C.
- 8 Kada su krumpiri gotovi, ocijedite vodu, vratite ih u tavu i dodajte maslac. Napravite pire. Probajte i ako je potrebno dodajte sol i papar.
- 9 Oblikujte meso za pečenje i rasporedite jednakomjerno po njemu pire od krumpira. Posipajte tvrdim sirom i pecite dok gornji sloj ne postane hruskav i zlatne boje.



Potrebno  
vam je



Veća tava za pirjanje  
s poklopcem



Lonac s poklopcem  
od 2 l