

# Slavonska pita



 Jednostavan

Izvorno “shepard`s pie”, tradicionalna je pastirska pita porijeklom iz Irske koja se u originalu pravi od mljevene janjetine, nešto malo povrća (luk, mrkva, grašak) sa čuvenim “pokrivačem” od pire krumpira. No, prepoznatljiva za moj kraj i Slavoniju nije janjetina, nego svinjetina pa sam odlučila napraviti jednu malu dekonstrukciju čuvene “pite” i prilagoditi je našim kulinarским navikama. Motiv je zasigurno bila pečena prasetina u aktualnoj ponudi Mesnica Ravlić po smiješno niskoj cijeni i zato opet jedan relativno jednostavan i pristupačan recept.



Sastojci:

- 1 kg pečene prasetine iz [mesnice Ravlić](#)
- 1 kg krumpira
- 2 jaja iz [mesnice Ravlić](#)
- 2 dcl vrhnja za kuhanje
- maslac
- 2 -3 mlade mrkve
- 1 šalica graška
- 1 crveni luk
- lišće mladog luka
- 1 chilli papričica
- 1 svježa paprika
- svježi peršin list
- sol, papar
- 1 žlica bukovca (može i baranjska tucana paprika)
- grana padano

Ogulite krumpir i skuhanje ga u slanoj vodi za pire. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Izrežite prasetinu na male komade, a posebno izdvojite masnije dijelove i kožicu koju ćete prvo popržiti u suhoj vreloj tavi. Masnoća će se topiti i neće biti potrebno dodavati je. Nakon što se masni komadi istope, dodajte one mesnatije i sve zajedno popržite nekoliko minuta. Dodajte nasjeckani chilli pa mladu mrkvu nasjeckan na kolutove i ostalo nasjeckano povrće. Promiješajte i kratko sotirajte, dodajte začine i na kraju sjeckani peršin. Sklonite s vatre.

Ocijedite pire i još malo vratite kuhani krumpir na vatru da se reducira tekućina ostala od kuhanja kako se ne bi tijekom pečenja u pećnici previše raskvasio. Napravite pire s maslacem i malo mlijeka. Jaja pjenasto izmutite s vrhnjem, posolite i popaprite i umiješajte u pire (pričekajte da se pire malo ohladi). Uzmite dublju keramičku, zemljanu ili sl.posudu za pećnicu. Na dno izlijte mesni pripravak, preko toga pire i neuredno ga rasporedite cijelom površinom kako bi potpuno prekrilo meso. Naribajte grana padano i stavite peći cca 30-45minuta. Poslužite uz zelenu salatu i umak od kiselog vrhnja.

Dobar tek!





