

# Πίτα του βοσκού

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



## Συστατικά

- 1 κιλό κιμάς χοιρινός
- ελαιόλαδο για το σοτάρισμα
- 2 κρεμμύδια
- 2 καρότα
- 2 σέλερι
- 150-200 γρ. πελτέ ντομάτας
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κύβο βοδινό
- 3 κλωναράκια δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 330 ml μαύρη μύρα
- 200 γρ. αρακά
- πουρές πατάτας για το σερβίρισμα

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

20

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά σοτάrouμε τα λαχανικά στο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τον πελτέ και ανακατεύουμε καλά.
- Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τον κιμά. Σοτάrouμε μέχρι να πάρει χρώμα.
- Σβήνουμε με την μύρα, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τον κύβο βοδινού και τον αρακά. Αφήνουμε να βράσει, μέχρι να στεγνώσει.
- Τέλος, προσθέτουμε και το δεντρολίβανο.
- Βάζουμε τον κιμά σε ένα πυρίμαχο σκεύος και από πάνω βάζουμε τον πουρέ που έχουμε ετοιμάσει σε γραμμές με τη βοήθεια του κορνέ.
- Ψήνουμε στο γκριλ, στους 200-220 βαθμούς, μέχρι να ροδίσει.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)