



Пирог с мясом

Сытный и вкусный пирог с мясом может стать отличным ужином для семьи или праздничного стола.

10 Порции



Средне

до 85 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

½ уп. Дрожжи Dr.Oetker
250 г Мука
100 г Масло сливочное
½ ч. л. Соль
1 г Сахар
40 мл. Вода
½ шт. Лук порей
½ шт. Кабачок
Смесь итальянских трав
Соль, перец
3 шт. Желтки

- 1 На рабочую поверхность высыпает просеянную муку горкой. Холодное сливочное масло измельчаем. Добавляем в муку и широким ножом рубим тесто до мелкой крошки. Также можно перетереть муку с маслом блендером или руками.
- 2 Крошку из муки и масла высыпает в миску с молочной смесью, месим тесто руками не доставая из миски. Готовое тесто получается эластичным и гладким.
- 3 Формируем тесто в шар, оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.
- 4 Охлажденное тесто достаем из холодильника. На стол насыпает тонкий слой муки. Раскатываем тесто скалкой в прямоугольный пласт толщиной 5-8 мм. Сворачиваем пласт теста в плотный рулет, оборачиваем пленкой и возвращаем в холодильник еще на 1 час.
- 5 Мясной фарш (свинина, говядина) обжариваем на раскаленной сковороде до румяности.





- 6 Лук порей (при желании можно заменить на репчатый или шалот) мелко режем. В сковороду с мясом наливаем растительное масло и добавляем лук. Перемешиваем.
- 7 С половины кабачка снимаем кожуру, освобождаем от семечек и натираем на крупной терке. Мясную начинку солим и перчим, добавляем кабачок, перемешиваем и обжариваем еще 5 минут.
- 8 Готовое тесто делим на 2 неравные части. Большую часть перекладываем на посыпанный мукой стол и раскатываем в круг. Форму смазываем маслом и кладем в нее тесто, формируя борта.
- 9 В центр круга выкладываем начинку, равномерно распределяем. Оставшееся тесто раскатываем в круг диаметром равный форме. Накрываем начинку и плотно защипываем края. Желтки взбиваем венчиком и смазываем верх пирога.
- 10 Духовку разогреваем до 180 градусов. Ставим форму с пирогом на среднюю полку духовки и выпекаем 25-30 минут до золотистого цвета. Готовый пирог подаем к столу теплым. Приятного аппетита!

