



# Mini meat-pies

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	1 Timer 30 Min.
Hviletid	10 Min.
Tilberedningstid	35 Min.
Styk	12
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Små pikante tærter med hakket oksekød

## Fyld

500 g hakket oksekød  
stegesmør til brunning  
1 løg, hakket  
125 g champignoner, groft hakket  
1 hvidløgsfed, presset  
1 spsk Worcestershire-sauce  
1 tsk salt  
en smule peber  
1 tsk mildt paprikapulver  
1 fingerspids cayennepeber  
1½ spsk hvedemel  
250 g oksebouillon

## Pies

2 butterdejsstykker rullet ud til firkanter  
solsikkeolie til smøring

## Fyld

Opvarm stegesmørret på en stor stegepande. Brun kødet ved kraftig varme.





De resterende ingredienser tilsættes sammen med mel, og det hele steges i 10 minutter ved middel varme; rør rundt en gang imellem. Hæld oksebouillon i, og giv det et kort opkog. Reducer varmen, og lad retten simre i 1 time ved middel varme.

Lad den køle af.

## Pies

---

Smør muffinformerne med olie.

Udstik 12 rondeller med ca. ø12 cm af butterdejen, og anbring dem i muffinformerne. Stik i dejbundene med en gaffel flere gange. Fordel fyldet i formene.

Udstik 12 rondeller med ca. ø7 cm af den resterende dej. Dæk fyldet med disse. Tryk kanterne godt fast. Stik i butterdejslåget flere gange med en gaffel.

## Bagning

---

Bag muffinformen i en bradepande på den midterste hylde med professionel bagning klassisk ved 200 °C i 35 minutter.

Lad dem køle en smule af, inden de serveres.

## Tilberedelsestrin

---

**Professionel bagning klassisk 200°C i 35 Min.**

## Tilbehør

---

Muffinplade med 12 fordybninger af hver ca. ø7 cm

Bradepande

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

12.04.2023

