



Пастушья запеканка

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 50 Mins
Время 50 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Картофельное пюре

500 г картофеля
1 батат, небольшой
150 мл молока
40 г сливочного масла
соль
мускатный орех

Очистить картофель и батат, порезать кубиками и пересыпать в перфорированную емкость для термообработки. Поместить емкость для термообработки в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 100 °C в течение 30 Mins

Prepare

Вскипятить молоко, добавить масло, посолить и добавить мускатный орех по вкусу. Вынуть противень из камеры, положить картофель в молочную смесь и растолочь в пюре толкушкой.

Рубленое мясо

50 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 головка сладкого лука
500 г рубленой баранины
3 ст. л. муки
400 мл очищенных томатов
в собственном соку
200 мл говяжьего бульона
1 ст. л. вустерского соуса
1 веточка розмарина





1 лавровый лист

соль

перец

Очистить лук и чеснок, мелко порубить и обжарить в оливковом масле. Добавить рубленую баранину и обжарить на медленном огне.

Добавить муку и хорошо перемешать. Добавить очищенные томаты в собственном соку и бульон.

Добавить вустерский соус, соль и перец по вкусу. Добавить розмарин и лавровый лист. Тушить на малом огне 30 минут.

Пирог

200 г горошка, замороженного

Выложить мясную смесь в фарфоровую форму и посыпать горошком. Сверху выложить картофельное пюре и разровнять.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air + steaming

Поставить фарфоровую форму на решетку в подставку 2 в нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

Hot air + steaming 200 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

Емкость для термообработки перфорированная, 430 × 370 × 25 мм

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

