



Пастуший пирог



Приготовление 1 Hrs
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair V2000 с 2021 года

английский паштет с чечевицей

Начинка

1 головка репчатого лука, измельченная
1 зубчик чеснока, раздавленный
оливковое масло для
припускания
200 г зеленой чечевицы
2 ст. л. томатного пюре
2 моркови, кубиками толщиной 5 мм
200 г лука-поррея, кольцами толщиной 5 мм
2 стебля сельдерея, кубиками толщиной 5 мм
250 г шампиньонов, разрезанных на четыре части
400 г очищенных
и нарезанных
консервированных
помидоров
100 мл красного вина
250 мл овощного бульона
3 веточки тимьяна, ощипать
3 веточки майорана, ощипать
1 щепотка сахара
немного соли
немного перца

Картофельное пюре





500 г хорошо разваривающегося картофеля, очищенного

500 г батата, очищенного

150 мл молока

40 г сливочного масла

1 щепотка соли

немного перца

1 щепотка мускатного ореха

Начинка

Припустить лук и чеснок в большом количестве оливкового масла на большой сковороде на среднем огне до прозрачности. Добавить чечевицу и томатное пюре и продолжить обжаривание. Добавить овощи и грибы и еще немного обжарить все ингредиенты. Добавить оставшиеся ингредиенты, включая сахар, довести до кипения и тушить 20 минут. Приправить по вкусу солью и перцем и выложить в фарфоровую форму.

Картофельное пюре

Картофель и батат нарезать крупными кусочками и отварить в большом количестве подсоленной воды до мягкости. Слить воду и размять картофель с остальными ингредиентами. Приправить картофельное пюре по вкусу.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 200 °C в режиме верхнего/нижнего жара с влагой.

Равномерно распределить картофельное пюре сверху по начинке.

Выпекать пастуший пирог на решетке на среднем уровне в течение 1 часа.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat damp

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat damp 200 °C в течение 1 Hrs

Аксессуары

Решетка

Фарфоровая форма объемом ок. 2 л

