



Пиріжки з м'ясом

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин 30 хв
Пауза	10 хв
Час готування	35 хв
шт.	12
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

пікантні пиріжки з посіченим м'ясом

Начинка

500 г посіченої яловичини

топлене масло для смаження

1 головка цибулі ріпчастої, подрібнена

125 г печериць, грубо подрібнених

1 зубчик часнику, роздавлений

1 ст. л. вустерського соусу

1 ч. л. солі

трохи перцю

1 ч. л. негострої меленої паприки

1 щіпка каєнського перцю

1½ ст. л. борошна пшеничного вищого ґатунку

250 г яловичого бульйону

Пиріжки

2 прямокутні коржі листового тіста

соняшникова олія для змащення

Начинка





На широкій сковороді розігрійте тепле масло. Добре обсмажте м'ясо.
Додайте решту інгредієнтів включно з борошном і смажте впродовж 10 хвилин на середньому вогні, періодично помішуючи. Влийте яловичий бульйон і доведіть до кипіння. Зменшіть температуру, тушуйте на середньому вогні впродовж 1 години.
Дайте охолонути.

Пиріжки

Змастіть формочки для мафінів.
Виріжте з листового тіста 12 кіл діаметром приблизно 12 см і викладіть їх у формочки для мафінів. Зробіть на тісті декілька проколів виделкою. Викладіть у формочки начинку.
З решти тіста виріжте 12 кіл діаметром приблизно 7 см. Накрийте ними начинку. Щільно притисніть краї. Зробіть на верхньому шарі листового тіста декілька проколів виделкою.

Випікання

Установіть форму для мафінів на деко і випікайте на середньому рівні за температури 200 °C у режимі професійного випікання «Класичний» упродовж 35 хвилин.
Перед подачею до столу дайте охолонути.

Етапи приготування

Професійне випікання, класичне 200 °C протягом 35 хв

Акcesуари

Форма для мафінів з 12 заглибленнями діаметром приблизно 7 см
Деко

