



Вівчарський пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Час	1 годин
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Англійський паштет з сочевицею

Начинка

1 головка цибулі ріпчастої, подрібнена
1 зубчик часнику, роздавлений
оливкова олія для бланшування
200 г зеленої сочевиці
2 ст. л. томатного пюре
2 моркви, нарізаної кубиками величиною 5 мм
200 г цибулі-порей, нарізаної скибками завширшки 5 мм
2 стебла селери, нарізані кубиками величиною 5 мм
250 г печериць, розрізаних на 4 частини
400 г очищених, подрібнених консервованих помідорів
100 мл червоного вина
250 мл овочевого бульйону
3 пагони чебрецю, обірвані листочки
3 пагони майорану, обірвані листочки
1 щіпка цукру
трохи солі
трохи перцю

Картопляне пюре





500 г картоплі борошнистого сорту, очищеної від шкірки

500 г солодкої картоплі, очищеної від шкірки

150 мл молока

40 г масла

1 щіпка солі

трохи перцю

1 дрібка мускатного горіха

Начинка

Бланшуйте цибулю та часник до прозорості у великій кількості оливкової олії на великій сковороді на середньому вогні. Додайте сочевицю та томатне пюре та бланшуйте разом. Додайте овочі та гриби й бланшуйте протягом короткого часу. Додайте решту інгредієнтів включно з цукром, доведіть до кипіння і тушуйте впродовж 20 хвилин. Додайте сіль та перець за смаком і викладіть у порцелянову форму.

Картопляне пюре

Крупно наріжте звичайну та солодку картоплю і варіть у великій кількості підсоленої води, доки вона не стане м'якою. Злийте воду і розімніть картоплю разом з рештою інгредієнтів. Приправте картопляне пюре за смаком.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання з вологою.

Рівномірно викладіть картопляне пюре на начинку.

Випікайте вівчарський пиріг на решітці на середньому рівні впродовж 1 год.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар вологі

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар вологі 200 °C протягом 1 годин

Акcesуари

Решітка

Порцелянова форма об'ємом прибл. 2 л

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

