



# Пирог с говядиной, сыром и ветчиной



Создано  
прибор

V-ZUG AO  
Combair SE с 2015 года

## Начинка

---

400 г рубленой говядины

100 г кубиков ветчины

1 ст. л. оливкового масла

Поджарить рубленое мясо и ветчину в оливковом масле.

1 головка репчатого лука

2 зубчика чеснока

1 ч. л. розмарина

Мелко порубить лук, чеснок и розмарин, добавить к мясу и все вместе обжарить на медленном огне.

400 г очищенных томатов в собственном соку, измельченных

Добавить очищенные томаты в собственном соку и уваривать, пока соус не загустеет.

2 ст. л. муки

Посыпать соус мукой и хорошо перемешать.

200 мл говяжьего бульона

соль

перец

Влить бульон, посолить, поперчить и довести до кипения, постоянно помешивая. Оставить кипеть на малом огне, перемешивая время от времени.

Снять с плиты и дать медленно остыть.

## Пирог

---

3 листа слоеного теста, прямоугольных, 42 × 26 см

По необходимости смазать формы для пирога и выложить слоеное тесто. Подтянуть тесто по краям. Вырезать закрывающий слой по размеру.

100 г чеддера

1 яйцо





Натереть сыр и взбить яйцо. Заполнить формы мясной смесью и посыпать сыром. Смазать кромку теста яйцом и уложить закрывающий слой. Сдавить края. Смазать закрывающий слой яйцом.

**Разогреть рабочую камеру до 200°С Hot air humid**

Поместить формы для пирога на противень в подставке 2 в нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

**Hot air humid 200°С в течение 25 Mins**

## Аксессуары

---

Противень

8–10 форм для пирога диаметром 8–12 см

