



## Английский пирог с почками и говядиной



### Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Зеленая фасоль тонкая резаная	1/2 упаковки (200г)
◦ Морковь	1 шт.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Яйцо куриное	1 шт.
◦ Бараньи почки	250 г
◦ Мука пшеничная	250 г
◦ Томатная паста	1 ст. л.
◦ Масло оливковое	100 мл
◦ Масло сливочное	50 г
◦ Говядина (мякоть)	200 г
◦ Сельдерей (стебли)	2 шт.
◦ Вино красное сухое	100 мл
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Смесь прованские травы	1 ч. л.
◦ Морковь	1 шт.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Яйцо куриное	1 шт.
◦ Бараньи почки	250 г
◦ Мука пшеничная	250 г
◦ Томатная паста	1 ст. л.
◦ Масло оливковое	100 мл
◦ Масло сливочное	50 г
◦ Говядина (мякоть)	200 г
◦ Сельдерей (стебли)	2 шт.
◦ Вино красное сухое	100 мл
◦ Соль морская и перец	по вкусу
◦ Смесь прованские травы	1 ч. л.

### Способ приготовления:

🕒 120 мин

🍴 4 порции

🍽️ 245 ккал

1. Смешайте муку, сливочное масло комнатной температуры, прованские травы и яйцо. Замесите

тесто, вымешивайте его, пока оно не превратится в однородный шар. Затем заверните его в пленку и уберите в холодильник.<br>

2. Бараньи почки промойте, удалите пленки и замочите в холодной соленой воде на 1 час.<br>
3. Морковь, сельдерей и лук нарежьте небольшими кубиками. Говядину очистите от пленок и также нарежьте небольшими кубиками.<br>
4. В сотейнике нагрейте оливковое масло, обжарьте овощи до золотистого цвета. Затем добавьте кусочки говядины, продолжайте готовить на сильном огне.<br>
5. К начинке добавьте томатную пасту, обжаривайте около 10 минут на среднем огне. Затем влейте вино и уменьшите огонь до слабого. Как только вино закипит, добавьте фасоль и грибы и тушите под крышкой 1 час.<br>
6. По истечении этого времени добавьте нарезанные на 4 части почки и тушите еще 20 минут. Жидкость в начинке должна полностью испариться. Приправьте по вкусу.<br>
7. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 6-8 мм. В центр выложите начинку, заверните тесто в рулет так, чтобы шов оказался внизу. Смажьте сверху пирог растопленным сливочным маслом.<br>
8. Выпекайте 20-25 минут в разогретой до 180 °С духовке. Затем дайте пирогу немного остыть и подавайте!



---

## Совет

Если перед обжариванием овощей вначале в масле прогреть чеснок и тимьян, то масло приобретет аромат, который передастся овощам.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>