



Открытый пирог с ягнятиной, грибами и спаржей



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1/2 банки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Сахар	1 ч. л.
◦ Дрожжи	5 г
◦ Молоко	180 мл
◦ Спаржа	10 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Мука пшеничная	300 г
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Масло сливочное	2 ст. л.
◦ Ягнятина (мякоть)	350 г
◦ Зира	1/2 ч. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 130 мин

🍴 8 порции

🔥 478 ккал

1. В теплом молоке растворите дрожжи. Добавьте сахар. Из 300 г муки возьмите 5-6 ложек для опары. Замесите опару. Должна получиться консистенция, как на оладьи. Поставьте в теплое место минут на 30.

2. Затем добавьте оставшуюся муку, половину оливкового масла и соль. Замесите мягкое тесто. Накройте полотенцем и оставьте в теплом месте примерно на час для подъема.

3. Прокрутите ягнятину на фарш.

4. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на разогретом сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте зиру и прожарьте еще 3 минуты.

5. Добавьте фарш, увеличьте огонь и обжаривайте, перемешивая и разбивая комки ложкой, до изменения цвета фарша, примерно 4 минуты.

6. Шампиньоны обжарьте на оливковом масле до румяной корочки.

7. Смешайте фарш с грибами, приправьте солью и перцем.

8. Раскатайте тесто в квадрат или прямоугольник и положите на застеленный пергаментом противень.

9. Выложите фарш так, чтобы остались свободные края теста (примерно 3,5 см). Заверните края теста в свободной, немного неряшливой манере.

10. Спаржу разрежьте вдоль и выложите по диагонали сверху. Смажьте тесто маслом.

11. Выпекайте в разогретой до 200°C духовке до готовности теста, примерно 20 минут.



Совет

Вместо дрожжей в тесто можно добавить 2 ст. л. коньяка. При этом тесто станет ароматней, а выпечка - вкусней.

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