



## Закрeтый пирог с бараниной, томленной в красном вине



### Ингредиенты

°Белая фасоль	1 3/4 банки (620г)
°Перец	по вкусу
°Тимьян	2 веточки
°Чеснок	3 зубчика
°Морковь	1 шт.
°Сельдерей	2 стебля
°Перец чили	1/4 стручка
°Лук репчатый	1 шт.
°Соль морская	по вкусу
°Тесто слоеное	1 пласт
°Масло оливковое	80 мл
°Масло сливочное	80 г + 20 г растопить
°Вино красное сухое	200 мл
°Крахмал картофельный	1/2 ст. л.
°Бульон овощной или куриный	100 мл
°Баранина мякоть (лопатка, нога)	300 г

### Способ приготовления:



55 мин



4 порции



390 ккал

1. Морковь, лук, сельдерей и чеснок нарежьте средними дольками. <br>
2. Баранину пропустите через крупную мясорубку.<br>
3. В сотейнике раскалите смесь масел и обжарьте овощи до золотистой корочки. Добавьте баранину и тимьян. Готовьте, помешивая, 7-8 минут. Влейте вино, бульон и варите рагу на сильном огне 25 минут.<br>
4. В конце приготовления добавьте разведенный в воде крахмал, загустите рагу и приправьте его по вкусу. Добавьте фасоль и измельченный чили — все перемешайте. Остудите соус в течение 10-15 минут.<br>
5. Раскатайте тесто толщиной 0,5 см. Начинку выложите в керамическую форму для запекания, накройте тестом и плотно залепите края. Смажьте тесто тонким слоем растопленного сливочного масла и сделайте небольшие надрезы по всей поверхности.<br>
6. Запекайте 35 минут в разогретой до 200°C духовке.<br>
7. Готовый пирог остудите до комнатной температуры.



---

## Совет

Если вы хотите сделать полуфабрикат и оставить пирог в холодильнике до запекания (максимум на 5 часов), полностью остудите начинку перед выкладкой на тесто. Горячее сразу склеит слои в тесте, и пирог не получится хрустящим.

---

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