

Пирог с грибами

Для теста: 200 г маргарина, 0,5 л молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 4 стакана муки, 100 г свежих дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 200 г свежих шампиньонов или других грибов, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ст. ложка кетчупа, мясной бульон, 1 лавровый листок, тимьян, соль, растительное масло.

Смешать все ингредиенты для теста. Тесто должно получиться очень мягким. Положить тесто в целлофановый пакет и поместить его на 3-4 часа в холодильник. 2/3 теста раскатать и положить на смазанный маслом противень. Сверху разместить начинку и накрыть оставшимся тестом. Края пирога защипнуть, верх смазать взбитым яйцом, наколоть вилкой и выпекать в духовке при 150° до готовности.

Приготовление начинки: мясо нарезать короткими тонкими полосками, посолить, посыпать специями, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Слегка обжарить лук. Добавить к луку муку и пожарить ещё 1 минуту. Влить мясной бульон. Помешивая, довести его до кипения. Смешать лук с говядиной, добавить любой кетчуп и тушить на медленном огне до готовности мяса. Затем добавить к нему обжаренные грибы и тушить ещё 20 минут.

Поверьте, от этого пирога за уши не оттащишь!

Валентина ЧЕРЕНКО, г. п. Старобин