

Пирог с мясом

 60 минут

Вам понадобится

Фарш домашний (свинина, говядина)	400 г
Тесто слоеное бездрожжевое	400 г
Морковь	100 г
Яйцо куриное	100 г / 2 шт
Лук-порей	100 г
Масло растительное	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Тесто разморозить. Лук-порей нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Фарш смешать с яйцом, перемешать. Лук-порей и морковь обжарить на растительном масле. Добавить фарш, перемешать, обжарить до готовности. Добавить соль и специи, перемешать.
- 2 Тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать в лепешку размером чуть меньше, чем гриль. На один пласт теста выложить и равномерно распределить начинку, оставляя по 1 см по краям. Сверху накрыть вторым пластом теста, защипнуть края, сделать несколько проколов вилкой.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру на верхнем нагревателе 160°. Установить температуру на нижнем нагревателе 160°. Время приготовления 20-23 минуты. После звукового сигнала открыть крышку. Смазать панели растительным маслом. Выложить пирог. Вокруг пирога выложить скрученную в трубочку фольгу. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Пирог с мясом