

# Английский пирог с бараньими почками и



1 ч 0 мин



6 порции



13 ингредиенты

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	1236 Ккал
Белки:	154.5 грамм
Жиры:	47.4 грамм
Углеводы:	38.9 грамм

# Ингредиенты

Категории: [Пироги](#), [Закуски](#), [Британская кухня](#)

Ингредиент	Кол-во
Оливковое масло	по вкусу
Яйцо куриное	1 штука
Лук репчатый	1 головка
Лук-порей	1 стебель
Сельдерей	3 стебля
Чеснок	1 зубчик
Белые грибы	6 штук
Сушеный розмарин	щепотка
Мускатный орех	щепотка
Слоеное тесто	400 г
Постная говядина	900 г
Темное пиво	750 мл
Бараньи почки	10 штук

# Инструкция

1. Бараньи почки разрезать пополам, снять пленки и вырезать острым ножом протоки. Сложить в небольшой ковшик, залить холодной водой и поставить вариться. Белые грибы промыть от песка, нарезать ломтиками, залить холодной водой и тоже поставить на огонь на пятнадцать минут.
2. С говядины срезать пленки и жилки, нарезать кубиками с ребром 2–2,5 см, посолить и поперчить по вкусу, смешать с парой ложек оливкового масла. Хорошо разогреть большую сковороду и обжарить на сильном огне говяжьи кубики со всех сторон. Переложить готовое мясо в миску.
3. Луковицу некрупно нарезать, порей и сельдерей очистить и мелко нарезать наискосок. Бросить овощи в сковороду, в которой жарилось мясо. Обжарить овощи. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и бросить в сковороду. Жарить все вместе еще пару минут, постоянно помешивая.
4. Снять с огня кипящие почки, откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой. На отдельной сковороде обжарить почки до легкого румянца, а затем добавить в сковороду к луку и грибам. Всыпать столовую ложку муки и немного обжарить все вместе.
5. Добавить в сковороду говядину вместе с образовавшимся на дне миски соком, немного потушить. Добавить измельченный чеснок, щепотку мускатного ореха, розмарин и влить пиво. Поварить соус на медленном огне минут пять до загустения.
6. Переложить получившуюся начинку вместе с соусом в огнеупорную небольшую форму, покрыть листом слоеного теста и плотно закрепить по краям. Проколоть острым ножом тесто по всей площади в нескольких местах.
7. В отдельной миске взбить яйцо со столовой ложкой воды и получившейся смесью тщательно смазать всю поверхность теста. Поставить форму в предварительно разогретую до 170 градусов духовку.
8. Выпекать пирог тридцать — тридцать пять минут, до тех пор пока тесто как следует не подрумянится. Вынуть форму из духовки, слегка остудить пирог и нарезать острым ножом на порции. Разложить по тарелкам и сразу подавать.

# Инструкция