Pot pie z wątróbką, boczkiem i pieczarkami

Cóż może być smaczniejszego niż zapiekane mięso i warzywa przykryte chrupkim ciastem o aromacie rozmarynu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

NADZIENIE
400 g wątróbki jagnięcej
2 łyżki mąki
100 g surowego boczku
2 łyżki oliwy z oliwek
150 g szalotek, w cząstkach
200 g marchewki, pokrojonej
150 g pieczarek
1 ząbek czosnku, wyciśnięty
1 łyżeczka świeżego rozmarynu, posiekanego
300 ml gorącego wywaru jagnięcego
2 łyżki wytrawnego sherry

CIASTO
100 g mąki
75 g rozdrobnionego miąższu bułki
1 łyżeczka świeżego rozmarynu, posiekanego
50 g margaryny, posiekanej

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Pokroić wątróbkę na paseczki grubości około 1 cm. Obtoczyć lekko w mące z solą i pieprzem. Pokroić boczek na paseczki tej samej wielkości. Rozgrzać oliwę na dużej głębokiej patelni. Szybko obsmażyć wątróbkę i boczek, cały czas mieszając, aż przyrumienią się lekko. Przełożyć z patelni na talerz i odstawić.

2) Wrzucić na patelnię szalotki i marchewkę. Smażyć, często mieszając, aż lekko się przyrumienią. Dorzucić pieczarki i smażyć kilka minut, często mieszając, dodać czosnek, zioła, wywar i sherry. Doprowadzić do wrzenia.

3) Włożyć wątróbkę i boczek z powrotem na patelnię i wymieszać. Przełożyć do okrągłej formy o pojemności 1 litra, układając z nadzienia kopczyk. Odstawić, by przestygło w czasie przygotowywania ciasta.

4) Utrzeć margarynę z mąką, bułką, rozmarynem oraz solą i pieprzem w misce. Dodać około 5 łyżek zimnej wody i wyrobić miękkie, ale nie klejące się ciasto. W razie potrzeby dodać więcej wody. Wyłożyć na lekko poprószoną mąką stolnicę i delikatnie rozwałkować na owal nieco większy niż forma do pieczenia.

5) Zwilżyć krawędź naczynia, ostrożnie nałożyć na nie ciasto i przycisnąć jego krawędź do brzegów naczynia. Okroić z nadmiaru ciasta, zrobić w środku otworek na parę i odcisnąć zębami widelca dekoracyjny wzorek dookoła krawędzi ciasta. Piec 30–35 minut, aż pieróg się przyrumieni. Podawać na gorąco.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 506 kcal, 32 g białka, 23 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 43 g węglowodanów (w tym 6 g cukrów), 4 g błonnika, 612 mg sodu, 125 g warzyw

Źródło zdjęcia: Shutterstock