

Meat pie czyli zapiekanka wieprzowa



Autor: **dziwurka**
Przepisów: 1 Ocena: 7



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Na kruche ciasto na gorąco
- 250 g białej mąki, 50 g pełnej mąki, 1 łyżeczka soli, 120 ml wody, 100 g smalca, 1 łyżka oliwy z oliwek
- Na nadzienie mięsne:
- 250 g schabu pokrojonego w drobną kostkę, 170 g piersi z kurczaka pokrojonego w drobną kostkę, pół drobną pokrojonej
- Na nadzienie chlebowe:
- 50 g masła, pół drobną pokrojonej cebuli, 4 plastry surowego wędzonego boczku pokrojonego w kostkę, 4 listki szalwy, 100 g b
- Jajko do posmarowania powierzchni ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Aby przygotować kruche ciasto włoż do miski obie mąki i sól. W rondelku rozpuść smalec w wodzie. Jak tylko się zagotuje odstaw z ognia i wlej do maki. Mieszaj energicznie aż powstanie kula ciasta. Kiedy tylko ciasto ochłodzi się na tyle, że można je zagniatć rekami przełóż je na stolnicę i wyrabiaj przez jakieś trzy minuty. Następnie podziel na dwie części: 1/3 i 2/3. Rozwałkuj większą podsypując mąką na grubość ok 3 mm. Żeby łatwiej było ciastem manipulować rozkładam na stolnicy folię i na niej rozwałkuję ciasto. Nie przykleja się do stolnicy i łatwiej włożyć je do foremki. Następnie ciasto włożyć do foremki z wysokim brzegiem o średnicy ok 23 cm. Należy ciasto "wgnieść" w narożniki aby szczelnie wypełnić formę. Wstawić do lodówki. Drugą część ciasta rozwałkować do średnicy foremki ułożyć na płaskim talerzu lub desce do krojenia i również wstawić do lodówki. Nie ma potrzeby natłuszczać foremki gdyż ciasto jest bardzo tłuste samo w sobie.
- 2 Aby przygotować nadzienie mięsne wymieszać pokrojone mięso z cebulą i przyprawami.
- 3 Aby przygotować nadzienie chlebowe usmażyć cebulkę i boczek na maśle i oleju przez około 5 minut. Następnie dodać posiekaną szalwę i smażyć przez chwilę. Zdejmij z ognia i dodaj tartą bułkę, żurawinę, sól i pieprz.
- 4 Jak już wszystko mamy przygotowane rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni C. Wyjmujemy ciasto z lodówki i wypełniamy nadzieniem mięsnym ugniatając żeby wypełniło narożniki

następnie pokrywamy nadzieniem chlebowym. Używając roztrzepanego jajka smarujemy brzegi ciasta i przykrywamy naszym wieczkiem z ciasta. Sklejamy brzegi tworząc ozdobny rąbek. Następnie wycinamy okrągły otwór w zapeikance aby gorące powietrze mogło sobie uchodzić podczas pieczenia. Wstawiamy naszą zapeikankę do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 40 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy następne 30 minut. Podkrecamy temperaturę do 200 stopni. Wyjmujemy ciasto z piekarnika, smarujemy hojnie roztrzepanym jajkiem i wkładamy z powrotem do piekarnika na 20 minut. Cała ta zabawa ze zmianami temperatury ma na celu upieczenie wewnątrz bez przypalania zewnątrz.

Podawać ciepłe z surówką lub na zimno jako przekąskę.

Przepis pochodzi z książki "John Whaite Bakes" i jedynym odstępstwem od oryginału jest fakt, że dodałam 100g żurawiny zamiast 50g.

Twoje notatki do przepisu: