

## Английский пирог с говядиной

### Ингредиенты

- Говядина - 1 кг
- Репчатый лук - 1 шт
- Чеснок - 2 дольки
- Бульон - 500 мл мясного или куриного
- Красное вино - 100 мл
- Лавровый лист - 1 шт
- Тимьян - 1 ст. л
- Крахмал - 2 ст. л кукурузный
- Слоеное тесто - 1 упаковка бездрожжевое
- Желтки - 1 шт
- Молоко - 1 ст. л



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 200 С.

2

В сковороде с толстым дном разогрейте оливковое масло, выложите мясо и обжарьте его так, чтобы каждый кусочек покрылся тонкой золотистой корочкой.

3

Выньте мясо из сковороды, в том же масле жарьте лук. Через 2-3 минуты добавьте чеснок. Как только они станут мягкими и слегка золотистыми, добавьте вино, бульон и 240 мл воды. Киньте лавровый лист и тимьян. Доведите до кипения и верните в сковороду мясо.

4

Томите мясо на тихом огне под крышкой примерно полтора часа, пока оно не станет очень нежным. Крахмал хорошенько смешайте с оставшейся холодной водой, влейте в сковороду и размешайте. Уваривайте соус еще минут 5 до легкого загустения.

5

Дайте мясу немного остыть и переложите его в красивую керамическую форму для запекания (в ней же вы будете подавать пирог на стол). Сверху выложите пласт теста, хорошенько закрепите его на бортах формы, чтобы получилась аккуратная тестяная крышечка над начинкой. В ее центре сделайте крестообразный надрез, чтобы дать выход пару. Разведите желток с молоком, добавьте 1/4 ч. л. соли. Смажьте яйцом тесто и отправьте пирог в духовку минут на 30-40: корочка должна стать хрустящей и золотистой.

Приятного вам аппетита :)