

Piroșcă cu carne



Ingrediente

Aluatul din drojdie:

- 400 g făină simplă
- 1 plic de drojdie uscată
- sare
- 1 ou
- 80 g margarină
- zahăr
- 125 ml lapte

Umplutura de carne tocată:

- 1 chifla
- 1 ceapă
- 2 linguri de ulei de măsline
- 250 g carne de vită și de porc
- 1 ou
- sare, piper, ierburi de Provence

Umplutură de varză murată:

- 3 mere
- 1 ceapă
- 250 g varză murată
- 1/8 l vin alb
- 2 linguri de ulei de măsline
- 2 boabe de ienupăr
- zahăr, sare

Mod de preparare

- Pregătiți tocătorul de carne cu sită. Tăiați carnea în bucăți lungi și tocați-o de două ori.
- Puneți drojdia și laptele călduț în vasul de mixare (folosind cârligul pentru frământat) și amestecați.
- Adăugați făina, sarea, oul, margarina și zaharul. Frământați până obțineți un aluat omogen.

- Puneți capacul peste vas și lăsați să crească la loc cald timp de 20 min.
- Înmuiați chifla în apă și apoi stoarceți apa din ea. Curățați și tăiați ceapa.
- Sotați ceapa și carnea tocata în ulei de măsline timp de aprox. 15 min. Amestecați cu chifla, oul, sarea și piperul și condimentați după gust.
- Spălați, curățați merele și scoateți mijlocul. Curățați ceapa și apoi tăiați-o împreună cu merele și fierbeți-le la foc mic, cu restul ingredientelor, timp de 15 min.
- Ungeți o tavă pentru cuptor. Întindeți aluatul și tăiați o foaie de mărimea tăvii. Acoperiți baza și marginile tăvii cu aluatul rămas. Înțepați foaia cu o furculița de mai multe ori.
- Așezați peste ea alternativ un strat de carne și un strat de varză murată. Acoperiți apoi cu foia rămasă și ungeți cu unt. Cu ajutorul unei scobitori, înțepați aluatul de deasupra pentru a le permite vaporilor să iasă în timpul coacerii. Coaceți la cuptor timp de 35-40 de min. la 180°C.
- Serviți piroșca fierbinte, într-o farfurie.