KIKKOMAN

Пирог с говядиной терияки и картофелем

Общее время **50 мин** **10 мин** Время подготовки **40 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 280,4 кДж / 545,0 ккал

Жиры: **31,3 г** Белки: **27,8 г**
Углеводы: **37,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

150 г	филе говядины
2 щепотки	соли
1 щепотка	перца
60 мл	маринада Терияки Kikkoman
1 ст. л.	растительного масла
120 г	шпината (вареного)
80 г	картофеля
1	маленький зубчик чеснока
1 ст. л.	сливок
1 ч. л.	горчицы
135 г	раскатанного слоеного теста
1	яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

150 г филе говядины - **1 щепотка** соли - **1 щепотка** перца - **1 ст. л.** растительного масла - **60 мл** маринада Терияки Kikkoman
Достаньте филе из холодильника и дайте прогреться до комнатной температуры.

Разрежьте филе пополам.

Приправьте мясо солью и перцем, обжарьте на сковороде в масле до румяной корочки со всех сторон, выньте, заверните в фольгу и дайте ему постоять.

Влейте маринад Терияки Kikkoman в сковороду, в которой готовилось мясо, и нагревайте на сильном огне, пока он не загустеет.

Выньте мясо из фольги, положите его в соус и оставьте остывать.

Оставшийся соус используйте для подачи к мясу.

Шаг 2

80 г картофеля - **1** маленький зубчик чеснока - **1 ст. л.** сливок - **1 ч. л.** горчицы - **1 щепотка** соли
Отварите картофель в кожуре, затем очистите. Положите картофель в миску, добавьте чеснок, сливки, горчицу и соль и разомните до однородности.

Шаг 3

135 г раскатанного слоеного теста - **120 г** шпината (вареного)
Разогрейте духовку до 180°C.

Разрежьте лист теста на две половины (одну чуть больше — для верха, другую поменьше — для низа). Вилкой проткните отверстия в меньшей половине.

Положите тесто на лист жиростойкой бумаги.

Добавьте картофельную смесь из шага 2 на нижний лист теста (оставляя по 1 см свободного пространства по всем четырем краям).

Положите мясо из шага 1 поверх картофеля и оберните мясо шпинатом.

Шаг 4

Пирог из шага 3 - **1** яйцо
Накройте пирог большим листом теста и с помощью вилки сделайте узор по краю.
Сделайте три прорези в верхней части.
Взбейте яйцо и смажьте им поверхность пирога.

Выпекайте в духовке при 180°C в течение 20 минут.
Подавайте пирог вместе с оставшимся соусом из шага 1. Соус можно отдельно подать в маленькой пиале.