

Пирог с каштанами и грибами

Общее время 55 мин 10 мин Время подготовки 45 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1461 кДж / 349 ккал

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

6 порции

25 г	масла
1 ст. л.	оливкового масла
8	маленьких головок лука-шалот, очищенных от шелухи
200 г	маленьких коричневых шампиньонов, почищенных
200 г	белых шампиньонов, почищенных
200 г	отварных каштанов
2	лавровых листа
1	веточка свежего тимьяна
100 мл	красного вина
100 мл	овощного бульона
2 ч. л.	дижонской горчицы
2,5 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
	свежая петрушка, мелко порубленная
	черный перец, свежемолотый
150 г	свежей брусники (размороженной, если глубокой заморозки)
225 г	слоёного теста (размороженного, если глубокой заморозки)
1	яйцо, взболтанное
	Приготовить глубокую

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогреть электродуховку до 200 °C / в режиме конвекции до 180 °C.

Шаг 2

Разогреть сливочное и растительное масло в сковороде и пассеровать в ней лук-шалот до появления золотистого цвета. Добавить грибы и готовить от 4 до 5 минут. Затем положить каштаны, зелень, влить красное вино и овощной бульон в таком количестве, чтобы овощи были полностью им покрыты. Довести до кипения и варить 20–30 минут, при этом жидкость должна немного увариться. Приправить горчицей, соевым соусом, петрушкой и черным перцем. Поварить еще 5 минут.

Шаг 3

Половину смеси из каштанов и шампиньонов переложить ложкой в форму для запекания. Посыпать брусникой и сверху выложить ложкой оставшуюся часть смеси каштанов и шампиньонов.

Шаг 4

Раскатанное на посыпанной мукой поверхности тесто положить на начинку. Смазать взболтанным яйцом. Сделать небольшие надрезы и выпекать примерно 25 минут до золотистого цвета.

форму для запекания
диаметром 23 см.