

## Пирожки с томатным соусом



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4 человека)

#### • Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500 г
- бекон 2 ломтика
- вустерширский соус 1 ст.л
- говяжий бульон 500 мл
- говяжий фарш 500 г
- дрожжевое слоеное тесто 750 г
- кетчуп 3 ст.л
- песочное тесто 750 г
- прованские травы по вкусу
- пшеничная мука 2 ст.л.
- растительное масло 2 ст.л
- репчатый лук 1,5 шт
- сухая горчица 2 ч.л
- чеснок 2 зубчика
- яичный желток 1 шт

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Разогреваем духовку до 180 градусов.
2. Нарезаем бекон, 1 луковицу и 1 зубчик чеснока. Пассеруем их на разогретом растительном масле 3 минуты.
3. Добавляем фарш, увеличиваем огонь и жарим еще 3 минуты до готовности фарша. Затем присоединяем кетчуп, вустерширский соус, бульон и прованские травы. Доводим до кипения, уменьшаем огонь и тушим 5 минут, пока жидкость не выпарится. Оставляем остывать.
4. Вырезаем из песочного теста 8 прямоугольников и помещаем их в специальные небольшие формы под будущие пирожки. На тесто выкладываем охлажденную начинку. Смазываем края слегка взбитым желтком.
5. Вырезаем из слоеного теста 8 прямоугольников размером чуть большим, чем формочки. Выкладываем сверху на предыдущие заготовки и хорошо прижимаем края. Смазываем желтком. Делаем сверху 2 небольших разреза ножом. Ставим на противень и запекаем 15 минут до золотистого цвета.
6. Готовим томатный соус. В небольшой кастрюльке разогреваем масло и обжариваем мелко нарезанный чеснок. Через минуту добавляем нарезанный лук и пассеруем несколько минут до прозрачности. Затем присоединяем протертые томаты и травы по вкусу. Варим сальсу на медленном огне 20-25 минут. Незадолго до этого срока приправляем солью и перцем.
7. Готовые пирожки с мясом подаем к столу горячими с томатным соусом. Приятного аппетита!