



Hubový pie s hovädzím mäsom

Na prípravu hubového pie s hovädzím mäsom budete potrebovať (4 porcie):

1 väčšiu červenú cibuľu, 3 lyžice olivového oleja, 400 g mletého hovädzieho mäsa, soľ, čierne korenie, 1 strúčik cesnaku, 1 vetvičku rozmarínu, 3 vetvičky tymianu, bobkový list, 1 chilli paprička, 150 ml hovädzieho vývaru

350 g čerstvých húb (kuriatka, šampiňóny)

2 lyžice olivového oleja, 1 vetvičku tymianu, bobkový list, nové korenie, soľ a čierne korenie, 1 polievkovú lyžicu masla

Na prípravu základnej omáčky budete potrebovať:

40 g masla, 20 g hladkej múky, 240 ml hovädzieho vývaru, soľ a čierne korenie

Na prípravu cesta budete potrebovať:

600 g hladkej múky, 1 lyžičku soli, 300 g studeného masla nakrájaného na kocky, 80 ml studenej vody, 1 žltok na potieranie

A TAKTO NA TO:

Recept si môžete zjednodušiť a použiť dva pláty kupovaného krehkého cesta, je to na vás. V prípade, že sa však rozhodnete vyrobiť vlastné cesto, tak ním začnite. Je to veľmi jednoduché. Do kuchynského robota s nástavcom nožov vložte múku, soľ, studené kocky masla a rozmixujte. Postupne pridávajte studenú vodu a mixujte. Cesto vyberte, rukami uhnete do gule, rozťlačte na menšiu placku, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 30 minút. Medzi tým pripravte mäso, huby a omáčku. Budete ich pripravovať samostatne a zmiešate ich až na konci.

Do rozpalenej panvice s olivovým olejom pridajte na drobno nakrájanú cibuľku a jemne ju opražte. Pridajte mäso, na drobno nakrájaný cesnak, rozmarín, tymian, bobkový list, chilli papričku, dochuťte soľou, čiernym korením a chvíľu restujte. Zalejte hovädzím vývarom, prikryte pokrievkou a duste za občasného miešania 30 minút. Po dokončení vyberte z mäsa vetvičky bylín a bobkový list.

V druhej panvici pripravte huby. Na štvrtinky nakrájané, očistené a umyté huby restujte na rozpalenom olivovom oleji spolu s vetvičkami tymianu, novým korením, bobkovým listom. Osoľte, okoreňte, pridajte lyžicu masla, prikryte pokrievkou a duste 20 minút. Po dokončení vyťahnite vetvičky tymianu a bobkový list. Mäso a huby zmiešajte spolu.

Príprava omáčky je veľmi jednoduchá. V hrnci s hrubým dnom roztopte maslo, opražte na ňom múku jemne do zlatista a zalejte teplým vývarom. Je dôležité, aby ste metličkou rýchlo miešali, aby vám nevznikli hrudky. Omáčku osoľte a okoreňte podľa chuti, ja som na jej dochutenie použila aj hubový prášok, ktorý si vyrábame zo sušených bedlí.

Cesto rozvaľkajte na cca 4 až 5 mm hrúbku a vykrojte štyri časti. Dve väčšie do vnútra misiek tak, aby cesto obaľovalo vnútro misiek po celom obvode aj s bočnými stranami a dve menšie, ktorými misky na záver prikryjete. Misky s objemom 500 ml po celom obvode potrite maslom, vyložte cestom, poriadne vytlačte vzduchové bubliny a nechajte chvíľu vychladnúť. Tesne pred vložением do rúry cesto popichajte vidličkou a potrite zmiešaným žĺtkom s troškou studenej vody. Pečte pri teplote 180 stupňov asi 15 minút do zlatista.

Misky s upečeným cestom naplňte mäsom, hubami a zalejte omáčkou. Obe zapekacie misky prekryte zvyšnými plátnami cesta. Palcami pritlačajte cesto k miske po celom obvode, v strede narežte, aby mal kam unikáť vzduch a cesto neprasklo. Pred vložением do rúry potrite zvyšným žĺtkom a pečte pri teplote 180 stupňov ďalších 15 minút.

