סדנה־לי

פאי רועים עם בשר בקר ושכבת פירה זהובה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**30 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־35 דקות**

ציוד: סיר, מחבת ותבנית 20×30 ס״מ

מצרכים

- ☐ 600 גרם בקר טחון
- ☐ 1 ק״ג תפוחי אדמה קלופים
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 גזרים בקוביות קטנות
- ☐ 150 גרם אפונה קפואה
- ☐ 2 כפות רסק עגבניות
- ☐ 250 מ״ל מים
- ☐ 4 כפות שמן זית מחולקות
- ☐ כפית טימין
- ☐ כפית וחצי מלח מחולקת
- ☐ חצי כפית פלפל

אופן ההכנה

1. חותכים תפוחי אדמה ומבשלים במים 20–25 דקות עד ריכוך. מסננים ושומרים חצי כוס ממי הבישול.
2. במקביל מאדים בצל וגזר ב־2 כפות שמן 7 דקות. מוסיפים בשר ומפוררים עד שהצבע משתנה ונוצרת מעט השחמה.
3. מוסיפים רסק, מים, אפונה, טימין, כפית מלח ופלפל. מבשלים 15 דקות עד שהמלית סמיכה והבשר מבושל.
4. מועכים תפוחי אדמה עם 2 כפות שמן, יתרת המלח ומעט ממי הבישול, עד פירה שניתן למריחה. מחממים תנור ל־200 מעלות.
5. מעבירים מלית לתבנית, מכסים בפירה ומסמנים פסים במזלג. אופים 20 דקות עד השחמה קלה ו־74 מעלות במרכז. ממתינים 10 דקות לפני החלוקה.