

## פשטידה בשרית חגיגית עם פירה



### רכיבים

- קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות
- כפות שמן קנולה
- כוסות עגבנייה קלופות מרוסקות
- עלים עלה דפנה
- 1/2 2/1 כפית פלפל אנגלי
- תפוח אדמה בינוניים
- גרם מחמאה טובה
- חלמון
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'

### הכנה

1. מכינים את הבשר: בסיר גדול מטגנים את הבשר בשמן, על אש גבוהה, עד שמשחים מכל הצדדים.
2. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, יוצקים מים לכיסוי ועוד סנטימטר ומרתיחים.
3. מסירים קצף, מוסיפים עלי דפנה ופלפל אנגלי ומכסים.
4. מבשלים כשעתיים על להבה נמוכה.
5. מסננים לקערה גדולה, מצננים כמה דקות ומוסיפים לכל כוס רוטב שקיבלנו, כף אבקת מרק בצל של אסם ועוד כף "עבור התבשיל". מערבבים עם הבשר ומבשלים עוד שלוש דקות.
6. מועכים את תפוחי האדמה לפירה, מוסיפים מרגרינה (ניתן להמיר אותה בחצי כוס שמן זית, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ואת החלמונים.
7. מזלפים כעין מסגרת מסביב לתבנית האפיייה. יוצקים פנימה את תבשיל הבשר, מכסים בניילון נצמד ושומרים במקרר.
8. כשעה לפני ההגשה מחממים תנור לחום בינוני גבוה ואופים את הפשטידה. מגישים חם ומבעבע לשולחן.

200 דקות

10 servings 10