



Съставки за 5 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За пълната

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 200 g | Шунка, дебел резен |
| 400 g | Свинско месо от гърдите, без кост |
| 300 g | Пилешко бяло месо |
| 300 g | Говежди наденички |
| 6 бр. | Гъби Шийтаке |
| Шепа | Каперси |
| Шепа | Шамфъстък |
| 1 с.л. | Едрозърнеста горчица |
| 1 бр. | Червена лютма чушка |
| 1 бр. | Жълта лютма чушка |
| 1 с.л. | ◆ Пипер меланж на зърна |
| 1 ч.л. | ◆ Риган, ронен |
| 1 ч.л. | ◆ Машерка, ронена |
| 1 ч.л. | ◆ Лютот чили със сол |
| | ◆ Морска сол |

За тестмената кора

| | |
|--------|-------------------------------|
| 500 g | Пшенично брашно |
| ½ ч.л. | ◆ Индийско орехче, мляно |
| ½ ч.л. | ◆ Морска сол |
| 180 ml | Вода |
| 100 g | Масло |
| 80 g | Телешка (или говежда) мазнина |
| 1 бр. | Жълтък |
| 250 g | Чедър, нарязан на слайсове |

Британски коледен пай с месо

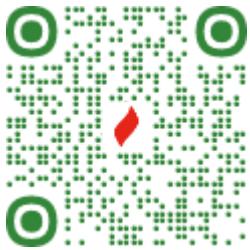
⌚ 150–170 Минути

Подготовка

- Първо пригответе пълната. Нарежете шунката, свинското и пилешкото месо на средно големи кубчета. Сложете ги в голяма купа. Обелете наденичките и смесете съдържанието им с другите видове месо. Прибавете гъбите, нарязани на ивици, каперсите, шамфъстъка, горчицата и лютите чушки, ако ще слагате. Добавете всички подправки, включително сол и смлян черен пипер на вкус и объркайте всичко много добре – най-лесно става с ръце. Покрийте с фолио и оставете на страна.

СЪВЕТ: Необходим е около 1 kg месо, но можете да промените вида и пропорциите, които ще използвате.

- Загрейте фурната на 200°C/180°C с Вентилатор.
- Сложете в купа пресиятото брашно, солта и мускатовото орехче. Разтопете в касерола мазнините и с четка намажете дъното и стените на алуминиева форма за печене с диаметър 20 см. Прибавете към разтопените мазнини 180 ml Вода, разбъркайте и излейте в купата с брашното. Бъркайте с дървена лъжица, докато тестото се събере на конка – работете бързо, с това тесто се работи по-лесно, докато е топло.
- Отделете около една трета от тестото за канак на пая (направете на диск и завийте с фолио, дръжте го на топло). Останалата част разточете върху набрашен плот, така че да получите голям кръг, достатъчен да покрие дъното и стените на формата и да излиза извън нея.
- Напълнете подгответената основа с половината от месния пълнеж, като притискате добре, за да не останат въздушни джобове. Покрийте с резените чедър и отгоре сложете останалата част от пълнежа, като пак притискате добре.
- Разточете отделеното за канак тесто и покрийте пая отгоре, като намажете с жълтък ръба на долната кора. Изрежете с ножица излишното тесто – от него можете да направите малки декоративни елементи за украса. Слепете добре краишата на двете кори и направете декоративни шарки с вилица или друг подходящ инструмент. Отгоре можете да нашарите кората с нож или друго остро приспособление, но без да я прорязвате. В средата изрежете кръгъл отвор, през който да излиза парата.
- Намажете пая (и декорациите, ако слагате) с тънък слой разбит жълтък и сложете га се пече за около 30 минути. След това намалете температурата във фурната до 170°C/150°C с Вентилатор и печете още поне 60 – 90 минути. Най-добре е да



проверите за готовност с термометър за месо - вътрешната температура на пая трябва да е около 90°C. Ако повърхността потъмнява бързо, покрийте с парче алуминиево фолио.

- 8 Извадете от фурната и оставете да се охлади. Ако мислите, че стените и дъното на пая не са достатъчно изпечени, можете да го допечете само на долен реоман при по-висока температура за още десетина мин.
- 9 Ако искаме да напълним кухината на пая с желе, накиснете желатина в 1-2 с.л. студена вода. Загрейте бульона докато стане доста горещ, но не връщ и добавете накиснатия желатин. Разбръкайте и оставете да се охлади до стайна температура. Налейте в подходящ съд и внимателно сипете в пая част от течността през отвора в средата. Охладете за малко в хладилник и повторете още два пъти, докато желето изпълни всички кухини. Оставете пая в хладилник да стегне напълно.

СЪВЕТ: Тази стъпка е пропусната в крайния вариант на тази рецепта, за да може паят да се сервира и затоплен.

- 10 Нарежете на триъгълни парчета и поднесете с кисели краставички, мариновани лукчета, маслини и други подобни свежи зеленчуци.

СЪВЕТ: Върви отлично с тъмна бира, но защо не и с някое изрибо естествено газирано вино?