



Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пълнката

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.	Егрозърнеста горчица
1 бр.	Червена люта чушка
1 бр.	Жълта люта чушка
1 с.л.	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
1 ч.л.	♦ Люто чили със сол
	♦ Морска сол

За тестената 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 колежен пай с месо

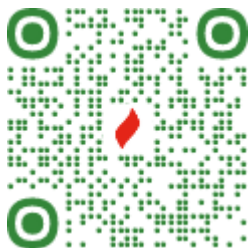
⌚ 150–170 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Първо пригответе пълнежа. 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 настрана.

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

- 2 Загрейте фурната на 200°C/180°C с вентилатор.
- 3 Сложете в купа пресятото 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 топка - работете бързо, с това тесто се работи по-лесно, докато е топло.
- 4 Отделете около една трета от тестото за капак на пая (направете на диск и завийте с фолио, гръжте го на топло). Останалата част разточете върху набрашнен плот, така че да получите голям кръг, достатъчен да покрие дъното и стените на формата и да излиза извън нея.
- 5 Напълнете подготвената 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.
- 6 Разточете отделеното за капак 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 краищата 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.
- 7 Намажете пая (и декорациите, ако слагате) с тънък слой разбит жълтък и сложете да 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 реотан при по-висока температура за още десетина мин.
- 9 Ако искате да напълните кухнята на пая с желе, накиснете желатина в 1-2 с.л. студена вода. Загрейте бульона докато стане доста горещ, но не врящ и добавете накиснатия желатин. Разбъркайте 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 кухни. 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 изриво естествено газирано вино?