***Готовим блюдо из книги Джеральда Даррелла «Моя семья и другие звери»!***

 **Корнуэльские пирожки**

***Ингредиенты****:*

* Мука пшеничная – 400 грамм
* Масло сливочное холодное – 100 грамм
* Яйцо куриное - 1 штука
* Вода очень холодная – 100 мл

*Начинка*

* Картофель – 300 грамм (3 штуки)
* Мясо (свинина или курица) – 350 грамм
* Лук репчатый большой – 1 штука
* Масло сливочное – 5 грамм
* Специи - соль, перец и др. по вкусу

***Приготовление*:**

1. Просеянную муку растереть с холодным маслом в крошку
2. Яйцо взбить вилкой с холодной водой, влить в муку и быстро замесить тесто. Убрать в холодильник
3. Мясо и картофель нарезать кубиками, как на винегрет, лук можно мельче
4. Разогреть духовку до 200 градусов. Противень застелить пергаментом. Тесто разделить на 4 части. Раскатать и обрезать по тарелке около 20 см. перенести круги на противень
5. Выложить на половину теста слой картофеля, отступив от края 1 см, посолить, поперчить, выложить слой лука – посолить, поперчить, сверху выложить мясо и опять посолить, поперчить, добавить кусочек масла около 15 грамм
6. Накрыть второй половинкой теста, хорошо скрепляя края
7. Смазать пироги взбитым яйцом и надрезать крестообразно по центру, чтобы пироги не лопнули
8. Печь первые 15 минут при температуре 200 градусов, затем убавить до 150 градусов и выпекать еще 30 минут. После выключения духовки приоткрыть дверцу и оставить пирожки еще на 10 минут.