Pie z wątróbką jagnięcą i puree z groszku

Olla

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- marchew - 1 szt.
- pietuszka - 1 szt.
- seler naciowy - 2 kawałek
- wątróbka jagnięca - 300 g
- sól - do smaku
- pieprz czarny - do smaku
- rozmaryn - do smaku
- groszek zielony mrożony - 200 g
- masło - 50 g
- gałka muszkatołowa - do smaku
- oliwa - trochę
- cebula - 1 szt.
- mąka pszenna - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać oliwę, warzywa pokroić drobno i zeszklić na patelni. Wątróbke pokroić w drobną kostkę, obtoczyć w mące i wrzucić na patelnię z warzywami-dusić około 10 min. Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz rozmarynem.

Ciasto francuskie rozwinąć i wyciskać koła , połową krążków wyłożyć foremkę na babeczki, do każdej nałożyć do pełna nadzienia i przykryć pozostałymi krążkami ciasta. Posklejać brzegi i naciąć na środku każdą babeczke.
Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp 200'C ok 30 min.

Groszek wrzucić na wrzącą wodę, gotować 5/7 min i odcedzić na sitku, przełożyć do miski, dodać masło, gałkę, sól, pieprz i rozgnieść na puree.