

Beef & Guinness Pie

6-8 portioner

1 kg magert nötkött
smör
1 tsk salt och nymald peppar
en nypa cayennepeppar
2 dl Guinness

1 msk smör + 1 msk olja
2 stora grovt hackade lökar
1 tsk salt

3 msk mjöl
1 stor klyfta krossad vitlök
1 msk tomatpuré
2 dl köttbuljong
3 dl Guinness

3 stora morötter i bitar
1 kvist timjan
hackad persilja

1 pkt färdigkavlad smördeg
1 ägg



St Patrick's Day: 17 mars

Putsa köttet och skär det i 3 cm tärningar.
Bryn köttet i omgångar i smör, krydda och flytta över i en gryta.
Vispa ur stekpannan med hälften av ölen och håll över i grytan.

Värm smör och olja i stekpannan och tillsätt löken och 2 tsk salt.
Bryn i 2 minuter under konstant omrörning.
Lägg på locket och sänk till låg värme.
Fortsätt steka, rör om då och då, tills löken är gyllenbrun, ca 20 minuter.

Ta av locket, höj till medelvärme, blanda i 3 msk mjöl och stek i 3 minuter, rör om ofta.
Tillsätt krossad vitlök, tomatpuré, köttbuljong och resten av ölen och håll över i grytan.

Tillsätt morötter och timjan i grytan.
Blanda och smaka av med mer salt om det behövs.

Lägg lock på grytan och sjud långsamt tills köttet är mört, 2 - 3 timmar.
Antingen på svag värme på spisen eller i 150° C ugnsvärme.

Smaka av kryddningen och lägg över stuvningen i en ugnsfast form.
Täck med smördegen och pensla med uppvispat ägg.
Grädda 15-20 minuter i 225° C ugnsvärme.