

Pierś w cieście francuskim i brokuły czosnkowe:)



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3709



1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 sztuki
- ciasto francuskie mrożone, 1 opakowanie
- 1 średni brokuł
- przyprawy - sól, pieprz, vegeta, może być gotowa przyprawa do drobiu
- kilka pieczarek
- cebula
- jajko, 1 sztuka
- czosnek, kilka ząbków
- jogurt naturalny
- odrobina majonezu
- małe pęczki szczypiorku, pietruchy i koperku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka przyprawiamy wg uznania, tak jak do normalnego smażenia. Pieczarki podsmażamy na patelni razem z cebulką. Tym sposobem mamy przygotowane to, co znajdzie się w środku ciasta:)
- 2 Ciasto (płat) rozkładamy na płaskiej powierzchni, z każdej strony, wzdłuż dłuższego boku zrobić nacięcia około 8 cm, w odstępach co 1,5 - 2 cm. Po środku ciasto ma zostać jakieś 4 - 5 cm niepocięte. Na środku kładziemy pierś i na to farsz pieczarkowy. Można położyć na pieczarki plasterki sera żółtego, ale nie jest to konieczne.
- 3 Następnie przystępujemy do zawijania ciasta. Nacięte paseczki zaplatamy, przekładamy na zmianę prawy, lewy, prawy, lewy. Pomiędzy paseczkami powinny zostać małe przerwy, aby kurczak mógł odparować podczas pieczenia.
- 4 Gotowe zaplecione ciasto wkładamy na ok. 15 minut do lodówki. Wyciągamy i smarujemy na wierzchu roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku w temp. 200 stopni, ok. 30 minut, aż ciasto zrobi się złociste.
- 5 Brokuły :) Dzielimy na pojedyncze gałązki, gotujemy, odcedzamy i kładziemy na półmisku. Polewamy to sosem czosnkowym przygotowanym z naturalnego jogurtu, majonezu i rozgniecionego czosnku oraz pokrojonej zieleniny :) Tym sosem polewamy brokuły i podajemy z upieczoną, francuską pierśią :) Nie da się opisać słowami jakie to pyszne:)

Twoje notatki do przepisu: