

Pierś z kurczaka w cieście francuskim

Autor: **mampka**

Przepisów: 5 Ocena: 28



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 80 dag piersi z kurczaka
- 2 ciasta francuskie
- 12 plastrów sera żółtego
- 12 plastrów szynki wędzonej
- 1 jajko
- Przyprawa do kurczaka
- Pieprz
- Sól
- Tłuszcz do wysmarowania blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Kroimy pierś z kurczaka na kawałki, tak żeby było 12 kawałków kurczaka. Przyprawiamy przyprawą do kurczaka, solą i pieprzem. Odstawiamy na bok.
- 2 Następnie rozwijamy ciasta francuskie na blacie i każde kroimy na 6 kwadratów. Tak żeby z dwóch ciast powstało 12 kwadratów. Każdy z kwadratów nacinamy po bokach w paski o szerokości ok 2-3 cm.
- 3 Na tak przygotowane ciasto układamy kolejno ser żółty, szynkę wędzoną i kawałek kurczaka. "Zawijamy" ciasto przekładając paski ciasta jak warkocz. Ciasto z wierzchu smarujemy roztrzepanym jajkiem.
- 4 Tak przygotowane ciasta układamy na wysmarowanej tłuszczem blachę i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni na około 30 minut (w zależności od grubości kawałków kurczaka).

Znakomicie smakuje z sosem czosnkowym i pomidorem.

Życzę Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: