

# Warkocz francuski



Autor: **Bobra**

Przepisów: 9 Ocena: 118



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto francuskie 1 szt.
- Pieczarki 0,2 kg
- Cebula biała 1 szt
- Pomidor 1 szt.
- Pierś z kurczaka 1 szt
- Pietruszka zielona
- przyprawy
- Marchew 1 szt.
- Papryka czerwona 0,5
- Ser żółty 20 dag
- Seler zwyczajny 0,5 szt
- Por

## Sposób przygotowania:

### 1 Farsz:

Pieczarki kroimy "na grubo" i podsmażamy na oleju rzepakowym. Kiedy zaczną się rumienić dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, pokrojone w drobne słupki marchewkę, seler i paprykę oraz posiekany w krążki por. Dusimy do miękkości. Na koniec dodajemy pokrojonego w kostkę pomidora, pokrojoną i przesmażoną pierś z kurczaka oraz natkę pietruszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



### 2 Ciasto francuskie nacinamy na brzegach. Na środku układamy połowę startego żółtego sera.



- 3 Wystudzony farsz wykładamy na ciasto i posypujemy drugą częścią żółtego sera.



- 4 Ciasto zawijamy "na zakładkę". Smarujemy "rozbełtanym" jajkiem. Można posypać serem - ja lubię więc nie omieszkałam :-). Pieczemy w 200 C przez 25 - 30 min.



- 5 Jem na gorąco... ale na zimno też jest pyszny :-)  
Smacznego



Twoje notatki do przepisu: