detkityumen.ru

Вкуснейший пирог

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Ингредиенты (конечно, все зависит от формы, в которой запекать; я беру для 25-сантиметровой):

- 400 гр. куриного мяса (грудки).
- 1 банка консервированных шампиньонов.
- 1 пласт слоеного теста (примерно 300 гр.).
- 3 яйца.
- 200 мл сливок.
- 300 гр. сыра.
- 2-3 луковицы.
- Зелень: пара веточек укропа, зеленый лук и все, что Вы предпочитаете.
- Соль, перец, приправа для курицы (по вкусу).

Приготовление:

1. В сковородке разогреваем растительное масло. На нем обжариваем нашинкованный лук (можно мелко, полукольцами или кольцами).
2. Куриное филе режем кусочками (любой длины и толщины), солим, перчим, засыпаем приправкой и перемешиваем. Добавляем к луку и жарим до золотистого цвета курицы.
3. Вскрываем банку грибов, сливаем воду. Режем грибочки. Добавляем к курице (уже снятой с плиты) и хорошо перемешиваем. На плиту не ставим - не жарим.
4. В мисочке взбиваем три яйца, добавляем сливки. 5. Туда же натираем сыр (на любой терке). Шинкуем зелень. Солим, перчим. Хорошо мешаем.
6. Разогреваем духовку до 200о.
7. Пласт теста (предварительно размороженный, если покупной) раскатываем по размерам формы. Смазываем

форму растительным маслом и выкладываем тесто таким образом, чтобы оставались небольшие бортики. 8. Высыпаем на него курицы с грибами. Немного "прессуем".
9. Сверху заливаем получившейся яично-сырной массой и аккуратненько прикрываем края тестом.
10. Ставим в разогретую духовку ровненько на 30 минуток. Ждем.
Через полчаса наслаждаемся!

11.09.2015

мама_Ангела

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/286/