

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 сковороде 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 200°.
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 аккуратно 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/