

detkityumen.ru

## Курник



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для теста:

Маргарин — 200 грамм;

Яйца (только желтки) — 2 штуки (для теста);

Сметана — 200 грамм;

Мука — 2 стакана;

Разрыхлитель для теста — 1 чайная ложка;

Сахар —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки;

Соль;

Для начинки:

Курица (или 4 бедра) —  $\frac{1}{2}$  тушки;

Лук репчатый — 2 шт.;

Грибы - 200 гр.;

Бульон — 1 стакан;

Рис — 1 стакан;

Яйца - 1 шт. для смазывания пирога;

Сливочное масло — 30 грамм.

Приготовление:

Способ приготовления:

Смешать 2 желтка с сахаром, солью и размягченным маргарином, хорошо размешать;

Добавить сметану;

Постепенно вмешать муку, смешанную с разрыхлителем;

Замесить пышное тесто, поставить в холодильник на 15-20 минут;

Затем разделить на части примерно 1 к 2. Из большой части раскатать круг и поместить в форму для пирога, сделать бортики.

Готовим начинку:

Курицу сварить, мелко порезать;

Смешать с обжаренным луком и грибами;

Добавить немного бульона так, чтобы начинка не была жидкой;

Приготовление пирога:

На тесто выложить  $\frac{1}{2}$  рисовой начинки, сверху  $\frac{1}{2}$  мясной начинки;

Далее снова  $\frac{1}{2}$  рисовой и  $\frac{1}{2}$  мясной;

Из оставшегося теста раскатать круг и накрыть начинку, защипать по бортикам;

Вилкой или шпажкой сделать несколько дырочек для выхода пара;

Смазать пирог яйцом;

Пирог выпекается около 40 минут при температуре 200 градусов.

11.02.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/379/](http://detkityumen.ru/recipe/379/)