

detkityumen.ru

Куриные ножки в мешочках



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

500 г слоеного теста (пресного или дрожжевого)

8 штук куриной голени

500 г картофеля

зелень: укроп, зел. лук.

50 мл молока

30 г сливочного масла

соль

Приготовление:

Приготовление:

1. отварить картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло сливочное).

2. Голень отварить.

3. раскатать небольшие квадратики из теста 8 штук. В серединку положить 2-3 ст.л. начинки пюре, посыпать зелень. На начинку поставить голень. Края теста собрать и завязать ниткой.

Противень застелить бумагой для выпечки или немного смазать растительным маслом. Выложить мешочки.

Поставить в разогретую до 175 градусов духовку.

Выпекать до золотистого цвета. С готовых мешочков не забыть снять нитку.

20.03.2014

[natalya23](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/68/