



przepisy.pl

## Bułeczki drożdżowe z kurczakiem



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- żytnia mąka pełnoziarnista - 100 gramów
- drożdże - 50 gramów
- cukier - 1 łyżka
- ciepła woda - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- olej - 1 szklanka
- sól - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- olej do smażenia - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Fix Soczysty kurczak z patelni z papryką i rozmarynem Knorr - 1 opakowanie**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozcieramy z cukrem, zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy na 15 minut. Dosypujemy obie mąki, dodajemy roztrzepane jajko, sól, zioła i olej. Wyrabiamy ciasto, jak już będzie gładkie, jednolite i sprężyste formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.
2. W tym czasie zajmujemy się przygotowaniem farszu. 2 łyżeczki przyprawy mieszamy z łyżką wody i łyżką oleju. Nacieramy tym umyte i delikatnie roztluczone piersi z kurczaka. Każdą z nich umieszczamy w oddzielnej torebce i smażymy na rozgrzanej patelni przez ok. 10 minut, odwracając od czasu do czasu. Po usmażeniu mięso kroimy w kostkę. Cebulę i marchewkę obieramy i myjemy. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na niewielkiej ilości oleju, jak cebula się zeszkli, to dodajemy marchewkę startą na grubej, buraczanej tarce, mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy pokrojonego kurczaka i mieszamy.
3. Wyrośnięte ciasto przekładamy na blat. Wałkujemy na kształt prostokąta, farsz, zostawiając nieduży margines przy dłuższych bokach prostokąta. Zwijamy rulon i za pomocą ostrego noża odkrajamy plasterki grubości 2-3 cm. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 20 minut do wyrośnięcia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy przez 20 minut

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)