



przepisy.pl

Kurczak z warzywami w cieście francuskim à la Wellington



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- uduka z kurczaka bez kości - 400 gramów
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr** - 1 opakowanie
- płaty ciasta francuskiego - 4 sztuki
- szpinak - 400 gramów
- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- mąka pszenna - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- gomółka sera mozzarella - 2 sztuki
- ziarna czarnuszki - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory zetrzyj na tarce na drobnych oczkach, po usunięciu skórki. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj, cukinię i mozzarellę pokrój w grubą kostkę 2 x 2 cm. Podobnie pokrój mięso z udek. Rozmieszaj w misce jajko.
2. Na dwóch łyżkach oliwy obsmaż mięso z kurczaka, przełóż na bok. Na kolejnej porcji oliwy podsmaż cebulę, czosnek, szpinak. Warzywa dopraw do smaku szczyptą pieprzu Knorr. Warzywa przełóż na bok.
3. Na tę samą patelnię wlej starte pomidory wraz z cukinią, dodaj Fix i dokładnie wymieszaj. Do powstałego sosu na powrót dodaj warzywa i znów dokładnie wymieszaj. Całość zagotuj i odstaw do wystygnięcia.
4. Na desce oprószonej mąką pszenną rozwałkuj płat ciasta francuskiego o wymiarach 15 x 15 cm. Na jego środek nałóż właściwą porcję warzyw w sosie, a na sos nałóż porcję kurczaka oraz sera mozzarella. Rogi ciasta zawiń, łącząc je ze sobą u góry, formując rodzaj sakwy.
5. Potrawę z wierzchu posmaruj jajkiem i posyp czarnuszką. Umieść na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Piecz w temperaturze 200 °C przez ok. 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl