



Pierozki z kurczakiem

przepisy.pl



 50 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- masło - 200 gramów
- kremowy serek - 200 gramów
- mąka - 200 gramów
- upieczone wcześniej kurze udka - 4 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- starty ser żółty - 200 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek
- jajko - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Serek, masło oraz mąkę wymieszaj w misce i dokładnie wyrób ciasto rękami. Spłaszcz je, zawiń w folię spożywczą i umieść w zamrażalniku na minimum 30 minut.
2. Mięso oddziel od kości i posiekaj bardzo drobno nożem.
3. Na patelni podsmaż posiekane cebulę, czosnek i paprykę, dodaj mięso. Całość dopraw Chili z Indii Knorr, Kminem rzymskim z Indii Knorr i posiekaną natką kolendry. Gdy farsz wystygnie, wymieszaj go z serem.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj, wytnij szklanką małe placki i nałóż na ich środek farsz z kurczaka. Pierozki dokładnie zamknij, sklejając ze sobą krawędzie. Ułóż je na pergaminie na blaszce, posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz 10-12 minut w temp. 190°C.

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