



przepisy.pl

Piersi z kurczaka w cieście francuskim



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- pomidorki cherry - 100 gramów
- niebieski ser pleśniowy - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- żółtko jaja - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- oliwa - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w paski i oprósź przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr.
2. Suszone pomidory pokrój w paski, czosnek w plastry.
3. Rozgrzej oliwę na patelni i usmaż kurczaka, dodając po chwili czosnek oraz pomidory.
4. Mięso odsącz z nadmiaru tłuszczu, odkładając je na ręczniki papierowe, przestudź.
5. Z ciasta francuskiego wykrój prostokąty. Wymieszaj żółtka z łyżką wody i szczyptą soli do smaku. Następnie każdy prostokąt posmaruj masą żółtkową. Z pozostałego ciasta wykrój cienkie paski, nałóż je na oba dłuższe boki prostokątów i także posmaruj żółtkiem. Przełóż ciasto na blaszkę wyłożoną pergaminem.
6. Na przygotowane ciasto francuskie wyłóż przesmażonego kurczaka, ćwiartki pomidorków cherry i pokruszony ser pleśniowy. Posyp je tymiankiem lub ziołami prowansalskimi.
7. Piecz w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut.

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