
Kura z groszkiem zapiekana w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2237 razy.

1 kura,

1 puszka zielonego groszku,

125 g masła,

5 cebul

1 jajo,

sól, pieprz,

300 g mąki,

pół szklanki wody

Ciasto francuskie:

Zarobić mąkę z wodą na dosyć ścisłe ciasto. Rozwałkować na foremny prostokąt grubości pół cm Na połowie tego prostokąta rozłożyć cienutkimi płatkami masło (150-200 g), złożyć na pół i rozwałkować na taki sam prostokąt. Czynność tę powtórzyć 5-6 razy. Kurę podzielić na części. Z nóg i piersi oddzielić kości dodać sól i pieprz. Resztę kury zostawić na rosół. Mięso obsmażyć na maśle na niedużym ogniu, aby było na wpół miękkie i obrumienione. W tym samym tłuszczu podduśić cebulę pokrojoną w kostkę tak, aby zmiękła. Do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem włożyć cebulę, groszek, na wierzchu ułożyć przygotowana kurę. Przykryć ciastem francuskim dopasowując brzegi do formy. Naciąć nożem szachownicę na cieście i posmarować ubitym jajkiem. Wstawić do bardzo gorącego piekarnika (230 C) na 15 min, następnie zmniejszyć temperaturę do 160-180 C i trzymać jeszcze 30 min tak, aby ciasto ładnie się zrumieniło.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>