
Krucze ciasto z nadzieniem z kurczecia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2446 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotowania: 1 godz.

Ciasto:

300 g maki.

150 g masła,

3 surowe żółtka,

tluszcz do smarowania tortownicy,

1 rozmacone jajko,

szczypta soli.

Nadzienie:

500 g piersi z kurczecia,

100 g wędzonego boczku pokrojonego w cienkie plasterki,

1 cebula,

1 marchew,

1 gałązka selera,

100 g zielonego groszku,

3 łyżki oliwy,

30 g masła,

200 ml bulionu,

1 łyżka maki,

sol, pieprz,

sok z 1 cytrynym

1. Make przesiać na stolnicę, dodać masło i starannie posiekać. Dodać żółtka,

sol, zagnieść ciasto, odstawić na 30 min w chłodne miejsce.

2. Marchew obrać, umyć i pokroić w plasterki, Cebule obrać i pokroić w plasterki

Lodyżkę selera opłukać i pokroić w plasterki. Piersi kurczecia pokroić w spore kawałki, lekko osolic i obtoczyć w mące. W pojemnym rondlu rozgrzać oliwę

i masło. Zasmażać na nich jarzyny 5 min. Dodać kawałki kurczecia i obsmażyć

je na małym ogniu na jasnożółty kolor. Zalać gorącym bulionem, dodać groszek

sok z cytryny, po czym dusić na wolnym ogniu pod przykryciem 30 min.

3. Schłodzone ciasto podzielić na 2 kawałki w proporcji 2,5:1 i rozwałkować na

placki o grubości 3-4 mm.

4. Większym, wylepic natluszczona tortownicy. Na dnie ułożyć warstwę plasterków

boczku, a na niej kawałki podduszonego kurczęcia, wraz z jarzynami, w których się dusiło. Przykryć mniejszym plackiem ciasta, dokładnie zalepic

brzeży, a w środku uformować otwór o średnicy 4-6 cm.

Posmarować rozmaconym jajem,

5. Piec w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku przez 25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)