
Kruche ciasto z nadzieniem z kurczecia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2467 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 przesiac na stolnice, dodac maslo i starannie posiekac. Dodac żółtka,

sol, zagniesc ciasto, odstawic na 30 min w chłodne miejsce.

2. Marchew obrac, umyc i pokroic w plasterki, Cebule obrac i pokroic w plátky

Lodyge selera oplukac i pokroic w plasterki. Piersi kurczecia pokroic w spore kawalki, lekko osolic i obtoczyc w mace. W pojemnym rondlu rozgrzac oliwe

i maslo. Zasmazac na nich jarzyny 5 min. Dodac kawalki kurczecia i obsmazac

je na malym ogniu na jasnozloty kolor. Zalac goracym bulionem, dodac groszek

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

3. Schlodzone ciasto podzielic na 2 kawalki w proporcji 2,5:1 i rozwalkowac na

placki o grubosci 3-4 mm.

4. Większym, wylepic natluszczona tortownice. Na dnie ulozyc warstwe plasterkow

boczku, a na niej kawalki podduszonego kurczecia, wraz z jarzynami, w ktorych sie dusilo. Przykryc mniejszym plackiem ciasta,dokladnie zalepic

brzegi,a w srodku uformowac otwor o srednicy 4-6 cm.

Posmarowac rozmaconym jajem,

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

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

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