

---

# Kulebiak z kurczaka z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2995 razy.

8 porcji.            Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto francuskie:

300 g maki,

300 g masła,

200 ml wody,

7 g soli,

jajo do smarowania ciasta.

Nadzienie:

400 g ugotowanej piersi kurczaka,

1,5 l rosolu drobiowego,

250 g pieczarek,

3 jaja,

110 g ryżu,

50 g masła,

2 cebulki dymki,

1 mały pieczek zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Przesiana maki wymieszać z solą, wlać zimną wodę, zagnieść ciasto. Uformować

kule, wstawić do lodówki na 30 min. Rozwałkować na kwadratowy placek o boku

20 cm. Warstwa ciasta na brzegach powinna być 3 razy cieńsza niż w środku.

Na środku placka ułożyć posiekane zimne masło, brzegi placka założyć do wewnątrz jak koperte, odstawić na 15 min do lodówki. Ochłodzone ciasto ułożyć

na oprószonej mące stolnicy, rozwałkować na prostokąt, złożyć go na trójce,

obrócić o 90°, rozwałkować ponownie do pierwotnych rozmiarów. Złożyć znowu na

trójce, odstawić na 15 min do lodówki. Czynność powtórzyć 4 razy, po czym

rozwałkować ciasto na grubość 3 mm.

2. Ryż opłukać, zalać 375 ml gorącego rosolu, przykryć, gotować na małym ogniu

16 min. Szalotki obrać, posiekać, pieczarki i pietruszkę opłukać, posiekać.

W rondlu rozgrzać masło, podsmażyć na dużym ogniu posiekane składniki, aż

odparuje plyn. Jaja ugotować na twardo, ostudzić, pokroić w kostkę. Mieso

kurczaka, jaja, podsmażone pieczarki i ugotowany ryż wymieszać. Przyprawić

solą i pieprzem.

---

3. Z rozwałkowanego ciasta wykroic regularny prostokąt, resztkę ciasta odłożyć

do dekoracji, na środku prostokąta ułożyć walek z farszu, brzości ciasta założyć na siebie, końce rulonu zawinąć jak przy lepieniu pierogów, ułożyć na

blasze "szwem" do dołu. Wierzch przybrać dekoracyjnymi formami z ciasta, w

środku wyciąć mały okrągły otwór, wstawić papierowy kominiek dla ujścia pary.

Całość posmarować rozmaconym jajem. Wstawić do ogrzanego do 230°C piekarnika, piec ok. 35 min. Podawać gorący z topionym masłem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 66.

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