
Kurcze zapiekane w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2253 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 kurczak,

500 g ciasta fylo (przepis w "ogolne"),

250 g masla,

250 g utartego zoltego sera,

1 cebula,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

2 jaja,

sol, pieprz.

1. Kurczaka sprawic i ugotowac w 1 l osolonej wody. Do gotowania dodac cebule

pokrojona w plastry i przesmazona. Gdy mieso bedzie mekkie wyjac kurczaka a

rosol zachowac.

2. Z kurczaka usunac skore i kosci, mieso pokroic na drobne czastki.

3. Jaja ubic, polaczyc z miesem, zolтым serem, zielona pietruszka, sola i pieprzem. dodac rosol wraz z rozgotowana cebula. Wymieszac na jednolita mase.

4. Naczynie do zapiekania natluscic maslem. Dno i scianki wylozyc ciastem fylo

zostawiajac czesc ciasta na przykrycie z wierzchu. Ciasto natluscic, nastepnie rownomiernie napelnic farszem. Nakryc reszta ciasta.

5. Wstawic do piekarnika o temp. 200°C, zapiekac 1 godz. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 66.

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