

Kurczak z brokułem w cieście francuskim



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	275 g
filet z kurczaka	500 g
brokuł mrożony	450 g
Kucharek przyprawa uniwersalna	
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Fileta z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w paski. na patelni rozgrzać olej i usmażyć mięso doprawiając Kucharkiem. Wystudzić.
- KROK 2** Brokuła wrzucić na gotującą się, osoloną wodę i gotować 3 minuty. Wystudzić.
- KROK 3** Ciasto francuskie rozwinąć i ułożyć na nim kurczaka, a następnie brokuły. Posypać starym serem.
- KROK 4** Boki ciasta ponacinać po skosem i zapleść na wierzchu.
- KROK 5** Piekarnik nagrzać do 180 st i piec całość do zrumienienia ciasta.