

kurczak-mumia



GOSIAK1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|---|
| filet z kurczaka | 2 |
| ciasto francuskie | 1 |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrzebujemy dwa filety (w zależności od ilości osób :-)), dwa rozwałkowane kawałki ciasta francuskiego 16cm x 25xm, pieczarki, cebulę, ząbek czosnku, masło, dwa paski boczku...

Rozwałkowane kawałki ciasta wkładamy do lodówki na 20 minut na posypanej mąką blaszce.

Na patelni podsmażamy drobno posiekane pieczarki z cebulką i czosnkiem, doprawiamy do smaku.

Ciasto wyjmujemy z lodówki i nacinamy najkrótsze boki do środka co 2cm na długości ok. 8cm.

Oczyszczony i osączony filet układamy na cieście, na niego kładziemy mieszaninę pieczrkową, lekko spłaszczamy, a na nią plaster boczku, który podwijamy pod spód, aby pieczarki się nie zsuwały.

Ciasto smarujemy roztrzepanym jajkiem i przeplatamy paseczki na zmianę na filecie. Pomiędzy paseczkami należy zostawić szczeliny, żeby para mogła uchodzić. Gotowe zawiniątka wkładamy do lodówki na 20 minut.

Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. I wkładamy do niego filety posmarowane na wierzchu jajkiem (samarujemy same paski, nie szczeliny, żeby ciasto wyrosło) na 25-30 minut aż będą złote i chrupkie. Jeśli spód nie jest dostatecznie chrupki przykrywamy filety folią aluminiową i jeszcze trochę podpiekamy.