

Vol-au et vent z zielonym groszkiem



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	30dag
żółtko jajek	2
mięso z piezonego kurczaka	25dag
groszek konserwowy	15dag
śmietana gęsta	2łyżki
natka pietruszki	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w drobną kostkę, wymieszać z osączonym groszkiem, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Ciasto podzielić na 3 części i kolejno rozwałkować je na placek grubości 5mm. Z każdego wyciąć 6 krążków o średnicy 10cm. Ze środka trzech tych krążków wyciąć o centymetr mniejszej średnicy. Uzyskane pierścienie ciasta posmarować rozmąconymi żółtkami. Na pełnych krążkach ciasta ułożyć po 2 pierścienie jeden na drugim tak, by ich posmarowana żółtkami strona dotykała do suchego ciasta. Lekko przycisnąć, by krążek i te 2 pierścienie ciasta zlepiły się, tworząc płytkie foremki. Ułożyć je wraz z połową krążków ciasta na blasze, posmarować resztą żółtek i piec ok. 15min w piekarniku nagrzanym do 180stopniC. Do ciepłych vol-au vent nałożyć nadzienie, przykryć wyciętymi krążkami i od razu podawać do czystych zup warzywnych.