

pikantne babeczki z kurkami



MARIOLAMD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	250 g
masło	125 g
żółtko jajek	1 szt
sól	
śmietana	3 łyżki
Farsz:	
kurki	250 g
cebula	1 szt
olej	1 łyżka
sól	
pieprz	
sherry	1 łyżka
śmietana	1 łyżka
jajecznica	
masło	1 łyżka
jaja	3 szt
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z mąki, masła, żółtka, soli i śmietany wyrobić kruche ciasto. Odstawić na 45 min, rozwałkować na stolnicy na grubość 1/2 cm. Z ciasta wykroić krążki, ułożyć je na odwróconych do góry dnem foremkach, odcisnąć i schłodzić. piec 15 min.

Oczyszczone kurki opłukać, a poszczególne grzyby pokroić na pół. obraną cebulę posiekać i zeszklić na oleju. dodać grzyby i smażyć od 2 do 3 min. Posolić, doprawić do smaku pieprzem sherry i śmietaną. jajka wbić na rozgrzane masło i usmażyć jajecznice, stale mieszając. doprawić solą i pieprzem. Jeszcze ciepłe babeczki napętniać jajecznicą a na wierzch ułożyć farsz z kurek.