

Kogut w cieście drożdżowym faszerowany kurczakiem i warzywami



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
mleko	200 ml
margaryna	100 g
drożdże	25 g
jajko	1 szt.
cukier	1 łyżecz.
sól	1 łyżecz.
pierś z kurczaka	1 szt.
olej	2 łyż.
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżecz.
pieprz	1 szczypta
jajko	1 szt.
warzywa mrożone	1 (na patelnię)
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżecz.
ser żółty	100 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać ciepłą, stopioną margarynę lub masło, resztę składników, wymieszać zagnieść, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na minimum 1 godz. do wyrośnięcia.
Farsz: Pierś z kurczaka umyć, pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce tłuszczu, doprawić do smaku przyprawą do kurczaka, ziołami i pieprzem. Warzywa meksykańskie wyłożyć na patelnię z jedną łyżką oleju i smażyć ok. 8 minut, ostudzić. Do miski przełożyć usmażonego kurczaka, warzywa i starty ser żółty, dokładnie wymieszać.
Wyrośnięte ciasto podzielić na pół. Jedną część rozwałkować bezpośrednio na blasze wyłożonej papierem do pieczenia na kształt koła, wyciąć kształt koguta.
- KROK 2 Nałożyć farsz i przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta. Odciać nożem niepotrzebne skrawki ciasta.
- KROK 3 Z odkrojonych części ciasta zrobić kogutowi skrzydło, ogon, grzebień, nóżki i głowę. Docisnąć ciasto widelcem wokół koguta. Za pomocą nożyczek ozdobić ogon, skrzydło i szyję kogucia. Całą powierzchnię ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem. Koguta wstawić do nagrzanego do 220°C piekarnika i piec 12 minut, po tym czasie obniżyć temperaturę do 180°C i piec kolejne 30 minut. Jeśli w czasie pieczenia wierzch ciasta zacznie się szybko rumienić - przykryć wierzch papierem do pieczenia.