

Kurczak duszony pod ciastem francuskim :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 duża pierś kurczaka, 20 dag pieczarek, 10 dag wędzonego boczku w plasterkach, 1 łyżka masła

bulion drobiowy	1/2 kostki
koperek	1/2 szklanki
mąka	4 łyżki
ciasto francuskie	1 szt.
żółtko jajek	1 szt.
woda	1/2 szklanki
śmietana 18-procentowa	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w paseczki i zarumienić w rondlu. Dodać masło i wrzucić pokrojone pieczarki. Mieszając smażyć do zarumienienia. W tym czasie kurczaka pokroić w kawałki, oprószyć mąką (2 łyżki). Włożyć kawałki kurczaka do rondla i chwilę obsmażyć. Wsypać koper, zasmażyć mieszając. Wlać wodę, i dodać bulion. Dusić 20 minut mieszając. Dodać śmietankę i dusić dalej na bardzo małym gazie nie dopuszczając do zagotowania. Zagęścić pozostałą mąką. Doprawić pieprzem. Przełożyć do 2 naczynek do zapiekania (szerokości pół litrowych garnuszków). Ciasto francuskie złożyć na pół. Tak złożone przeciąć na dwa kawałki i wyciąć z nich 2 kółka odrobinę szersze od naczynek do zapiekania. Z resztek ciasta zrobić paseczki i obkleić nimi (na zakładkę) nawilżone wodą brzegi naczynek. Nałożyć na wierzch ciasto i przycisnąć je. Na brzegach odbić wzory widelcem. Nakłuć ciasto kilka razy w środku. Posmarować ciasto po wierzchu żółtkiem (za pomocą pędzelka) Piekarnik rozgrzać do 220 stopni. Wstawić naczynka do gorącego piekarnika i piec 20 minut.

Je się odrywając kawałki ciasta i maczając je w gulaszu.