Zapiekanka z kurczaka z pieczarkami :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 piersi z kurczaka,12 średnich pieczarek, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła ,2 łyżki mąki

½ szklanki słodkiej śmietanki ,12,5 dag masła,25 dag mąki,odrobina wody, szczypta soli

żółtko do posmarowania ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka pokroić w cienkie plasterki. Obsmażyć na maśle lekko posolone. Dodać roztarty czosnek i pokrojone pieczarki . Smażyć przez 10 minut. Podlać śmietanką i dusić mieszając 15 minut . Zasypać 2 łyżkami mąki tak by sos się zagęścił. Przełożyć do foremki do zapiekania. Z masła , mąki , szczypty soli i odrobiny wody zagnieść gęste ciasto . Rozwałkować i zakleić górę naczynia do zapiekania . Posmarować ciasto żółtkiem . Wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 30 minut aż ciasto będzie złote i chrupiące .