

pierogi z kurczakiem i pierogami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 gram
pierś z kurczaka	400 gram
pieczarki	200 gram
jajko	1 sztuka
sól, pieprz	1 do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kurczaka kroimy w kostkę ,podsmażamy na rozgrzanej oliwie przyprawiamy. Pieczarki oczyszczamy kroimy w kostkę przyprawiamy i dusimy. pieczarki łączymy z kurczakiem, ciasto rozwałkowujemy, wycinamy szklanka krążki. Sklejamy pierożki. Układamy pierożki na blasce wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy rozmąconym jajkiem i pieczemy 35 minut w temperaturze 220 stopni