

Kurczak w cieście francuskim z bazyliowym pesto



KATARZYNA45



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 sztuka
filet z kurczaka	300 g
mozzarella w kosteczkach	75 g
jajko	1 sztuka
pesto z bazylii	100 g
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
ser żółty	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filet z kurczaka kroimy na cienkie plasterki i rozbijamy tłuczkiem. Następnie posypujemy przyprawą. Rozwijamy ciasto i układamy na nim wcześniej przygotowany filet.
- KROK 2 Na filecie układamy i rozsmarowujemy pesto, a następnie posypujemy mozzarellą i kładziemy plasterki żółtego sera. Ciasto francuskie nacinamy na brzegach.
- KROK 3 Nacięte końcówki ciasta układamy naprzemiennie na wierzchu i łączymy je ze sobą. Przed włożenie do pieca smarujemy ciasto rozmaconym jajkiem.
- KROK 4 Ciasto pieczemy w rozgrzanym piekarniku ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni.