

filety z kurczaka zapiekane z warzywami w cieście



DANUTA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	1,50 kg
pieczarki	1 kg
papryka	pół kg
cebula czerwona	pół kg
mąka	pół kg
drożdże świeże	40 g
sól, cukier, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka, pieczarki, paprykę, cebulę czerwoną pokroić w kostkę. Filety smażyć na złoty kolor z dodatkiem przyprawy prymat. Cebulkę zeszklić i dodać pieczarki, dusić przez trzy minuty. Przygotować ciasto drożdżowe następnie rozwałkować i wycinać kwadraty. Na każdy kwadrat wyłożyć upieczone filety, pieczarki, paprykę, a następnie zakleić w kopertę. Piec w temp. 180-200 stopni na złoty kolor.