

Слоеный пирог с брокколи

Автор: Јаха

11.09.2011 15:25 -



Изумительно вкусно и ароматно

Требуемые ингредиенты

- Слоеное тесто
- 1 куриная грудка
- 400гр.брокколи
- 2 помидора
- 2 яйца
- 50гр сыра
- пучок укропа
- зеленый лук
- соль
- чайная ложка карри

С курицы снимаем шкурку и режим мелко, обжариваем с карри брокколи тоже обжариваем с солью на отдельной сковородке. Когда брокколи доведена до готовности добавляем порезанные кубиками помидоры.

Сыр трем на крупной терке.

Все ингредиенты(курицу, брокколи, помидоры, сыр, укроп, зеленый лук) смешать, добавить одно целое яйцо, и одно желток, а белок от одного яйца оставим смазку пирога.

Сковородок смазываем маслом и выкладываем слой теста+тесто на бортики.

Закладываем начинку и сверху накрываем куском теста. Обмазываем все, оставленным ранее, белком одного яйца.

Ставим выпекать в разогретую духовку на 40 минут.

Слоеный пирог с брокколи

Автор: Жаха

11.09.2011 15:25 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}