



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Piersi kurczaka w złocistych szlafroczkach

Takie ciasto to doskonały wynalazek, zwłaszcza że można je kupić pięknie rozwałkowane

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt.
- ciasto francuskie, 2 szt.
- ser żółty, 4 szt.
- boczek , 4 szt.
- suszone pomidory, 4 szt.
- jajka, 1 szt.
- zioła prowansalskie, 0 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotuj: 4 małe połówki piersi kurczaka 4 arkusze (15 x 25 cm) gotowego mrożonego ciasta francuskiego 4 plasterki ostrego żółtego sera 4 dość szerokie plastry chudego boczku 4 połówki suszonych pomidorów z oliwnej zalewy (najlepiej takiej z dodatkiem czosnku i bazylii) jajko zioła prowansalskie pieprz i sól Mięso umyć, osuszyć, delikatnie skropić lub posmarować zalewą z pomidorów, oprószyć solą i ziołami prowansalskimi, przykryć i na 30 min wstawić do lodówki. Potem obsmażyć z obu stron na patelni grillowej i przestudzić. Na środku każdej porcji mięsa położyć po kawałku sera i pomidora, po czym owinąć całość plastrem boczku. Cztery małe blaszki wyłożyć papierem do pieczenia, rozłożyć w nich po arkuszu lekko rozmrożonego ciasta francuskiego i włożyć do każdej z nich pakiecik z kurczaka. Wolne kawałki ciasta głęboko ponacinać, po czym bardzo luźno spleść nad kurczakiem, bacząc, by warstwy ciasta nie sklejały się ze sobą i nie tworzyły zbyt grubej ?skóry?. Z wierzchu ciasto gęsto ponakłuwać, posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 25?30 min w temperaturze 200°C. Podawać na gorąco lub na zimno ? w całości lub pokrojone na plastry.

