



Кулебяка с курицей и овощами



Ингредиенты

◦ Зеленая фасоль тонкая резаная	1/4 упаковки (100г)
◦ Смесь летнее трио	1 упаковка (400г)
◦ Сахар	1 ст. л.
◦ Молоко	100 мл
◦ Сметана	2 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Дрожжи свежие	10 г
◦ Куриное бедро	3 шт.
◦ Мука пшеничная	420 г
◦ Масло сливочное	10 г
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Орех мускатный (молотый)	по вкусу
◦ Соль	по вкусу
◦ Сахар	1 ст. л.
◦ Молоко	100 мл
◦ Сметана	2 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Дрожжи свежие	10 г
◦ Куриное бедро	3 шт.
◦ Мука пшеничная	420 г
◦ Масло сливочное	10 г
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Орех мускатный (молотый)	по вкусу
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 120 мин

🍴 4 порции

🍽️ 220 ккал

1. Поставьте опару: смешайте дрожжи, половину сахара, молоко и 1 столовую ложку (20 г) муки. Уберите в теплое место приблизительно на 20 минут.

2. Пока подходит опара, замесите тесто: разбейте яйца в миску, хорошо перемешайте их с помощью венчика со сметаной, оставшимся сахаром и солью. Затем добавьте опару. Хорошо перемешайте и

- постепенно вводите оставшуюся муку. Вымешивайте тесто руками до однородного состояния.

3. Разморозьте все овощи, дайте лишней влаге стечь.

 4. Куриные бедра отделите от костей и кожи, нарежьте на небольшие кусочки.

 5. Раскатайте 2/3 теста, выложите его на дно и края формы. Форму смажьте сливочным маслом.

 6. На тесто выложите овощную смесь, хорошо посолите. Поверх овощей выкладывайте куриные бедра, посолите, добавьте перец и мускатный орех. Затем выложите фасоль и лук, нарезанный тонкой соломкой.

 7. Раскатайте остаток теста, накройте им пирог. Сверху смажьте растопленным сливочным маслом.

 8. Выпекайте кулебяку 40 минут при температуре 160 °С.



Совет

Чтобы ускорить время приготовления, классическое тесто для кулебяки можно заменить на слоеное.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>