



Пирог с брокколи и шампиньонами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Капуста брокколи	1 упаковка (400г)
◦ Кунжут	1 ст. л.
◦ Сметана 25%	120 г
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Филе куриное	250 г
◦ Яичный белок	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Тесто слоеное	500 г
◦ Сыр твердый тертый	150 г
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Кунжут	1 ст. л.
◦ Сметана 25%	120 г
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Филе куриное	250 г
◦ Яичный белок	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Тесто слоеное	500 г
◦ Сыр твердый тертый	150 г
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



6 порции



281 ккал

1. Брокколи проварите в кипящей соленой воде примерно 5 минут, слейте воду, остудите и нарежьте небольшими кусочками.

2. Шампиньоны смешайте в миске со сметаной и специями по вкусу.

3. Взбейте яйца и смешайте с измельченным перцем чили. Как удалить семечки из перца чили, смотрите здесь.

4. Куриное филе мелко нарежьте и слегка посолите.

5. Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник толщиной примерно 0,5 см. Разрежьте края теста на полоски елочкой так, чтобы посередине осталась целая полоса 15 см.

6. Выложите на целую полосу грибы в соусе.

7. Сверху положите курицу и смажьте ее яйцом с Чили. Брокколи выложите на курицу и посыпьте тертым сыром.

8. Края теста заворачивайте наверх, заплетая косичку из полосок. Когда заплетете пирог, смажьте его белком от яйца и посыпьте кунжутом.

9. Запекайте в разогретой до 180°C духовке около 40 минут.



Совет

Очень важно хорошо обжарить грибы, чтобы они впитали весь соус и в пироге не было лишней жидкости.

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