Sakiewki z ciasta francuskiego z kurczakiem i brokułami



Czas przygotowania

15 minut

Czas gotowania

20 minut

Czas całkowity

35 minut

Autor: Ulubione Przepisy

Kategoria: Przystawki, Obiad, Ciasto francuskie

Kuchnia: Kuchnia francuska

Liczba porcji: 10 szt.

Składniki

* 1 arkusz ciasta francuskiego
* ½ małego brokuła
* 1 mała pojedyńcza pierś z kurczaka
* 60 g sera pleśniowego
* 1 ząbek czosnku
* oliwa
* sól
* pieprz

Instrukcja wykonania

1. Brokuła ugotować w różyczkach do miękkości w osolonej wodzie. Odcedzić i przestudzić.
2. Pierś z kurczaka pokroić w drobną kostkę, posolić, popieprzyć i podsmażyć na oliwie. Do podsmażanego kurczaka dodać 1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Kurczak nie musi być usmażony w środku - dojdzie w piekarniku.
3. Brokuła pokroić na drobne kawałeczki, wymieszać z kurczakiem i pokrojonym w kostkę serem pleśniowym.
4. Ciasto francuskie delikatnie rozwinąć na oprószonym mąką blacie lub stolnicy. Można je delikatnie rozwałkować (aby z 1 arkusza wyszło więcej sakiewek).
5. Ciasto podzielić na jednakowej wielkości kwadraty.
6. Na każdy kwadrat nakładać po 1 łyże farszu a następnie sklejać przeciwległe rogi kwadratu nad farszem (najpierw dwa..a potem drugie dwa). Brzegi ciasta można posmarować jajkiem, ale nie jest to konieczne ponieważ ciasto bardzo ładnie się skleja.
7. Sakiewki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować z wierzchu roztrzepanym jajkiem.
8. Sakiewki piec około 20 minut w 200°C. Mają być bardzo ładnie zarumienione. Smacznego :)