

# Koperty z ciasta francuskiego z farszem



Autor: **pelen\_brzuszek**  
Przepisów: **296** Ocena: **4879**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Opakowanie ciasta francuskiego
- Pieczarki 200 dag.
- Pierś z kurczaka (pojędyńcza)
- Cebula biała 2 szt.
- Papryka czerwona 1 szt.
- Pomidory z puszki krojone 1/2 puszki
- Czosnek 4-5 ząbki
- Oregano 2 łyżeczki
- Bazylia 2 łyżeczki
- Papryka słodka 2 łyżeczki
- Papryka ostra 1/2 łyżeczka
- Olej rzepakowy 2 łyżki
- Masło 2 łyżki
- Pieprz
- Sól
- Żółtko jaja kurzego 1 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki myjemy i kroimy w dużą kostkę, podsmażamy na masełku razem z pokrojoną cebulką.
- 2 Pierś z kurczaka myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym, kroimy w kostkę, doprawiamy solą, pieprzem, przyprawą kebab i smażymy na rozgrzanym oleju. Pod koniec smażenia dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę.
- 3 Do pomidorów z puszki dodajemy pieprz, sól, oregano, bazylię, paprykę słodką, paprykę ostrą i przeciśnięty przez praskę czosnek i dokładnie mieszamy.
- 4 W misce mieszamy pieczarki, kurczaka i pomidory. Mamy gotowy farsz.
- 5 Ciasto francuskie rozwijamy i kroimy w kwadraty, nakładamy farsz i "łączymy" ze sobą przeciwległe rogi, tworząc tzw. "koperty". Jak na zdjęciu.



- ⑥ Kopytka smarujemy roztrzepanym żółtkiem i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Zapiiekamy w temperaturze 160-170 stopni przez ok. 20 min.



- ⑦ Przekąskę najlepiej podawać z sosem czosnkowym. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: