

Paj z porem i kurczakiem



Autor: **Sugarspice**
Przepisów: **25** Ocena: **614**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 piersi kurczaka
- 2 średnie pory
- 1 gotowe ciasto francuskie
- 100 ml śmietanki kremówki
- 0.5 szklanki mrożonego zielonego groszku
- 1 czubata łyżka maki
- 1 bulion drobiowy
- poł łyżeczki estragonu
- sol
- Pieprz biały
- 1 jajko (zółtko, białko osobno)

Sposób przygotowania:

- 1 Piers kurczaka kroimy w dużą kostkę. Por myjemy, odcinamy ciemno zielone liście i korzonki, przekrawamy w poprzek i drugi raz myjemy, upewniając się że nie ma piasku między liśćmi. Szatkujemy białą i jasno zieloną część pora na poł centymetrowe poł talarki.

Podsmazamy por na masle z odrobiną soli, zdejmujemy z patelni, podsmazamy kurczaka, do garnka przekładamy por, kurczaka i groszek, podlewamy bulionem drobiowym, doprowadzamy i doprowadzamy do wrzenia.

W szklance rozrabiamy żółtko, śmietankę i makę na rzadką pastę i wlewamy do bulionu przez siteczko szybko mieszając sos, aby nie powstały grudki. Kiedy osiągniemy wystarczającą gęstość i podgotujemy, żeby mąka się przegotowała, odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Jest to ważne, aby po przykryciu ciastem francuskim spod był zimny.

- 2 Gotowe ciasto francuskie rozwijamy na desce, przykładamy naczynie do zapiekania do góry dnem i obkrawamy ciasto, aby miało taki sam kształt i wymiary co brzeg naczynia, wycinamy również kołko na środku, ok 2cm (aby w trakcie pieczenia para miała gdzie uciekać).

Przekładamy kurczaka z sosem do naczynia do zapiekania, wyównujemy powierzchnię. Z pozostałego ciasta wykrawamy ok 2 cm paski i wykładamy nimi brzegi naczynia dociskając aby się dobrze trzymały.

Pozostałym białkiem jajka smarujemy przyklejone paski ciasta i nakładamy wycięty duży kawałek szczelnie zlepiając z paskami ciasta na naczyniu. Dobrym sposobem jej przycisnąć widelcem, dzięki czemu dobrze się skleja i powstaje ładny wzorek dookoła.

Pieczemy ok 30 min w 180C az do zrumienienia i wyrosniecia ciasta.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: