

Pierozki z lekkim farszem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pycha!!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 płatków makaronu lasagne -
- 12 dag piersi z kurczaka -
- 2 szalotki -
- 1 łyżka gęstej śmietany -
- 1 białko -
- 1 średni pomidor -
- 1 pęczek bazyli -
- 4 dag masła -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Płaty (każdy z osobna) gotować w osolonej wodzie po 5 minut na małym ogniu, osączyć. Umieścić na folii przezroczystej. Z każdego płata wycinać dowolne wzory (np. za pomocą foremek do ciasta). Przygotować farsz: szalotki obrać, zmiksować z mięsem. Dodać śmietanę, wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem. Na połowie ilości wyciętych wzorów ciasta nakładać porcje nadzienia. Brzegi ciasta posmarować roztrzepanym białkiem, przykryć drugą połową ciasta, brzegi ścisnąć. Zagotować w garnku osoloną wodę. Do wrzątku wrzucać pierożki, gotować 5-8 minut na średnim ogniu. Pomidor umyć, oczyścić, pokroić w kostkę. Bazylię umyć, osuszyć, posiekać. Masło rozgrzać, wrzucić na chwilę