Пирог с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
11.06.09 16:53 - Последнее обновление 03.02.10 07:07

- **Для теста:** Мука – 900 гр.
- Дрожжи сухие - 6 гр. (1,5 ч.л.)
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ст.л.
- Вода - 400 мл., Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Картофель – 5 шт.
- Филе курицы - 400 гр.
- Перец болгарский - 1 шт.
- Лук–1 шт, Майонез, соль, перец

- Время приготовления 3 часа.

Тесто.

Смешиваем сухие ингредиенты - муку, дрожжи, соль, сахар.

Тесто.

Добавляем тёплую воду.

Тесто.

Замешиваем тесто.

Оставляем тесто в тёплом месте.

Тесто должно увеличится в 4-5 раз.

Тесто.

Тесто хорошо применаем и оставляем его в тёплом месте еще раз подняться.

Когда тесто поднимется второй раз, можно готовить пирог.

Картофель, лук.

Картофель нарезаем тонкими пластиками.

Лук нарезаем полукольцами.

Перец.

Перец нарезаем тонкими полосками.

Курица.

С куриных окорочков обрезаем мясо, солим, перчим.

Готовим пирог.

Тесто разделяем на две части.

Из одной части раскатываем большую лепёшку 0,5 см. толщиной.

Пирог.

На лепёшку выкладываем картофель и немного солим.

Пирог.

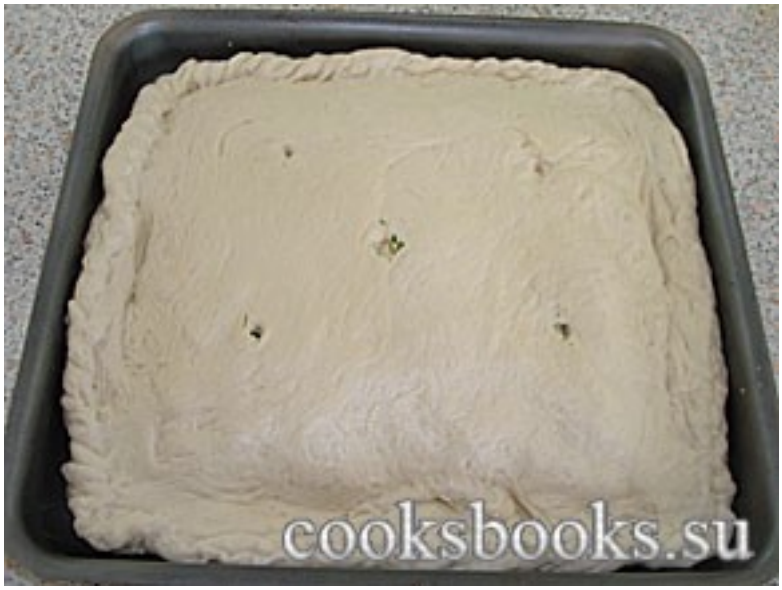
На картофель кладём мясо.

Пирог.

На мясо выкладываем лук и перец.

Сверху делаем сетку из майонеза.

Чтобы пирог получился сочнее, можно положить 5-6 небольших кусочков сливочного масла.



Пирог с курицей и картофелем.

Из второй части теста раскатываем большую лепёшку.

Закрываем пирог, хорошо склеиваем края, делаем несколько отверстий в лепёшке.

Ставим в разогретую до 170 градусов духовку на 40-50 мин.

Когда пирог зарумянится, сверху кладём лист фольги, и выпекаем до готовности.

{kunena_discuss:13}