

Закрытые пироги с курицей

Добавил(а) Оля
07.04.15 12:51 -



Продукты для теста

- Тесто дрожжевое - 1 кг.
- Куриное филе - 500 гр.
- Лук – 1 шт., помидоры - 2 шт.

Закрытые пироги с курицей

Добавил(а) Оля
07.04.15 12:51 -

- Маринованные огурчики – 100 г.
- Томатный соус - 2 ст.л.
- Соль, перец



Лук и помидоры нарезаем мелкими кубиками.

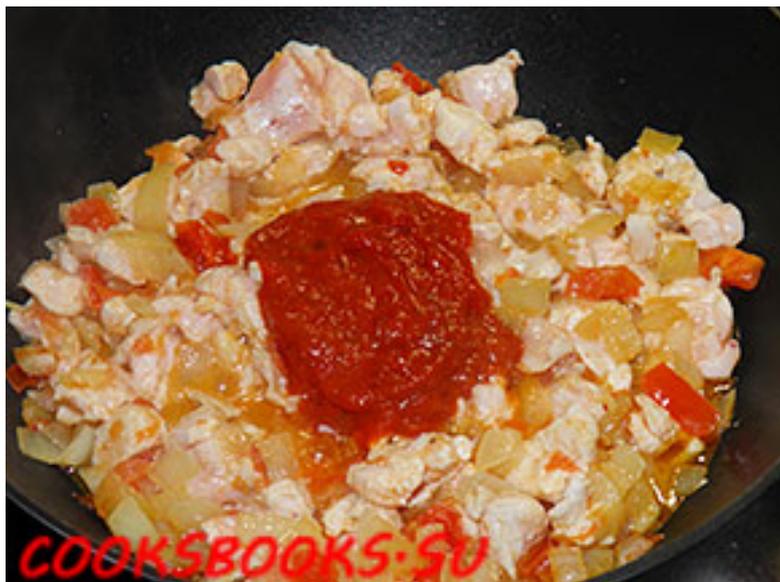
Пассируем на растительном масле.



Добавляем куриное филе , порезанное маленькими кусочками. Обжариваем 10 минут периодически

Закрытые пироги с курицей

Добавил(а) Оля
07.04.15 12:51 -



Добавляем томатный соус (можно использовать любой , который вам нравится).

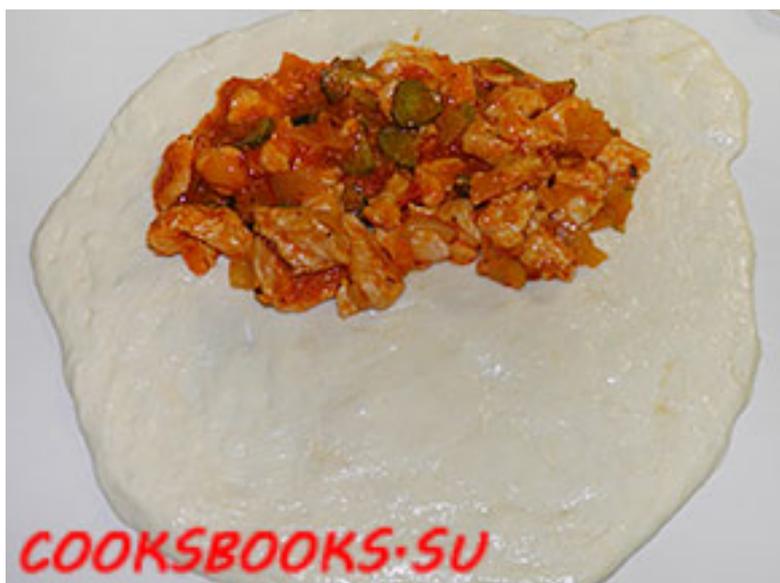


Огурчики нарезаем мелкими кубиками.

Добавляем в мясо. Хорошо перемешиваем. Снимаем с огня.

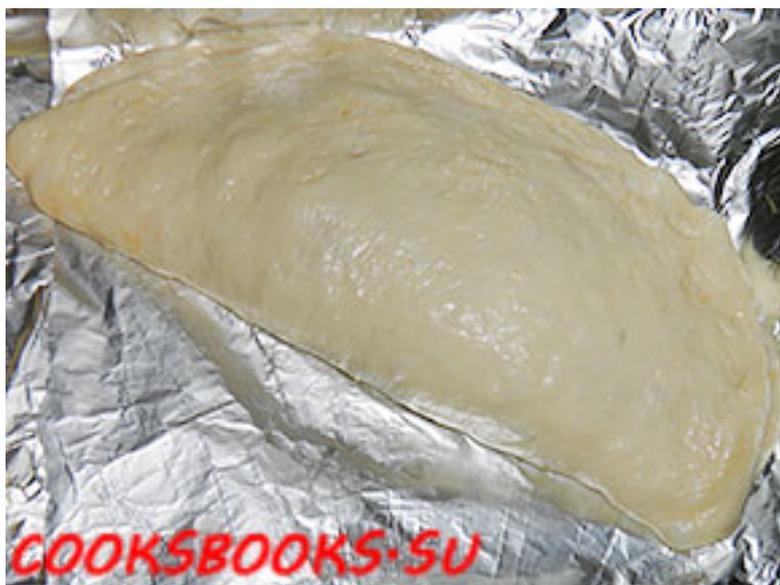
Закрытые пироги с курицей

Добавил(а) Оля
07.04.15 12:51 -



Тесто делим на кусочки по 50-70 гр.

Раскатываем лепёшку. Выкладываем начинку к краю лепёшки.



Закрываем пирог.

Края теста прищипываем. Смазываем пироги взбитым желтком.

Закрытые пироги с курицей

Добавил(а) Оля
07.04.15 12:51 -



Выпекаем пироги в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}