

Пирожки "С курочкой"



Что нужно:

- слоёное тесто - 1 пачка;
- куриное филе - 400 г;
- сметана (жирная) - 200 г;
- кукуруза - 1/2 баночки;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем в подсоленной воде куриное филе 20 минут, затем нарезаем как можно мельче;
2. Раскатываем тесто до толщины в 4 мм и вырезаем круги диаметром 15 см;
3. Смешиваем филе, сметану, кукурузу и раскладываем по кружкам, ближе к краю;
4. Заворачиваем края, не забыв крепко защипнуть;
5. Укладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом), посыпаем сыром и запекаем 40 минут при 180 градусах.