

Самса с курицей

Вам понадобится

Курица (филе)	250 г
Тесто слоеное бездрожжевое	200 г
Лук репчатый	70 г
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Лук нарезать тонкой соломкой. Курицу нарезать кубиками по 1 см, выложить в отдельную емкость, добавить лук, соль и специи, перемешать.
- 2 Тесто раскатать в пласт, разделить на 4 части и из каждой вырезать круглые лепешки. В центр каждой лепешки выложить порцию начинки, защипать края теста, формируя треугольную самсу.
- 3 Противень застелить пергаментом, выложить самсу. Установить противень на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 35 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.