

Пирог с курицей и сыром

Вам понадобится

Курица (окорочка)	600 г
Тесто слоеное бездрожжевое	400 г
Рис отварной	250 г
Сыр моцарелла	100 г
Сыр твердый	100 г
Яйца	2 шт.
Зелень	30 г
Сливки	100 мл
Бульон	100 мл
Соль, специи	по вкусу

Дополнительный посуда

Форма для выпечки 34x22x6 см

Приготовление

1

Окорочка отварить, остудить и отделить мясо от костей. Отлить 100 мл бульона и добавить к нему сливки. Мясо нарезать кубиками по 1 см. Зелень измельчить. Сыры натереть на мелкой терке. Яйца разбить в отдельную емкость и взбить венчиком.

- 4 В отдельную емкость выложить курицу, добавить рис, сыры, зелень, соль и специи, перемешать. Форму смазать сливочным маслом.
- 4 Тесто раскатать и выстелить им дно и стенки формы. На тесто выложить начинку, залить бульоном со сливками. Края теста скрутить валиком, затем залить начинку яйцом. Установить форму на решетку на средний уровень печи.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 210 °С, время приготовления 30 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

Пирог с курицей и сыром