Pierogi z fetą i kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika ds

Pierogi w nieco innym wydaniu. Ciasto jak na pizzę a nadzienie z sera feta i kurczaka.

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Mąka pszenna - 2 szklanki
- Oliwa - 3 łyżki
- Sól - szczypta
- Drożdże - 5 dag
- Ciepła woda - ok. szklanki
- Filety z kurczaka - 2 szt.
- Feta np. Mlekovita - 1 op.
- Przyprawy do kurczaka/ ulubione zioła -
- Tłuszcz do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże zasypujemy płaską łyżeczką cukru, czekamy aż się rozpuszczą.
Do miski wsypujemy mąkę, sól, dodajemy oliwę, lekko mieszamy, wlewamy drożdże i wodę w takiej ilości, aby ciasto było miękkie, ale nie za rzadkie. Wyrabiamy ręcznie bądź mikserem. Odstawiamy.

2. Umyte i osuszone filety kroimy na małe kawałki. Obtaczamy w przyprawie do kurczaka (niewielka ilość wystarczy) lub w ulubionych ziołach. Smażymy bez tłuszczu lub na łyżce masła albo grillujemy. Kiedy mięso będzie w środku białe kroimy na drobne kawałki. Kurczaka mieszamy z rozdrobnioną fetą.

3. Ciasto drożdżowe wałkujemy na placek o grubości ok. 0,5 cm. Dużym kubkiem wykrawamy kółka. Na każde kładziemy nadzienie i zlepiamy.

Tak przygotowane pierogi pieczemy na blasze w piekarniku, w 180 st. 15 min. na termoobiegu. Wierzch pierogów musi się zarumienić.

Jak podawać?
Jako przystawka. Może być również jako danie główne. Najlepiej smakują na ciepło.