

Hardal Soslu Tavuk Pie

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

Hardal soslu tavuk pie, tavuk ve p1rasa kremal hardal sosla kapat1 hamur alt1 nda pişirerek Britanya usulü tok bir fırtınemeği kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet P1 rasa
- 0.8 su bardağ Krema
- 1 yemek kaşığı Tane hardal
- 4 adet Milföy hamuru

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küp doğrayıp p1rasayı halkalar halinde kesin.
2. Tavuğu tavada 5-6 dakika soteleyip p1rasayı ekleyin.
3. Krema ve tane hardal katıniç harc 3 dakika koyulaştırın.
4. Harç 11 n1 mliföyle kapatınpieyi 200°C fırında pişirin.
5. Üstü altı renk alınc25-30 dakika pişirip dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc kaşık tarağı akacak kıvamda bırakmalpie dilimlenirken akması önlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, yan1 nda bezelye ya da yeşil salata sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal