Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Chicken pot pie

16 марта 2021 14:19 · https://open-cook.ru/recipes/chicken-pot-pie



Это американский пирог. В основе лежит курица, тушенная с овощами и песочное тесто. Но в американских источниках как правило курицу в овощи кладут уже готовую, оставшуюся от бульона или после запекания.

Можно сделать этот пирог в одной большой форме, но мне нравится порционный вариант. И формовки пирога есть два варианта:

1. Разделить тесто на 2 части (если один большой пирог) или больше, главное, что на один пирог два части теста. Один раскатанный пласт выложить в форму, на

него начинку, сверху закрыть вторым пластом, защипать. Из указанного количества теста, оно получится тонким в пироге.
2. Я использую этот вариант. Выложить начинку в форму, а сверху закрыть раскатанным пластом теста. Он будет толстеньким.

На 4 порции:

- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 2 стебля сельдерея (не обязательно)
- 1 небольшой перец
- 1 зубчик чеснока
- соль, чёрный перец молотый
- щепотка сушеных трав (любых, хоть смесь, например, итальянских трав, но петрушка лучше всего подходит)
- 2 ст.л. муки или крахмала
- 1 половник куриного бульона
- 1 стакан молока
- 1/2 стакана замороженного зелёного горошка
- мясо двух куриных бёдер (или 4-х голеней)

Тесто:

- 150 гр муки
- 70 гр холодного сливочного масла
- 1/2 ч.л. соли
- 50 гр или мл очень холодной, а лучше ледяной, воды

Сначала лучше сделать тесто, потому что ему ещё нужно отдохнуть полчаса в холодильнике.

Для этого в миске смешать муку и соль, масло натереть на тёрке и все это растереть ручками в крошку.



Добавить воду и вилкой начать замешивать тесто.



Затем доделать это руками, чтобы получился однородный шар. Это не дрожжевое тесто, поэтому долго месить его не нужно, достаточно просто собрать в одно целое. Завернуть в пакет или пленку и убрать в холодильник на 30 минут.



Разогреть сковороду, добавить масло, я смешиваю растительное и немного сливочного, так вкуснее. Добавить морковку, лук, сельдерей (если есть) и перец, нарезанные кубиком и измельчённый чеснок (я обычно натираю на тёрке). Обжарить до мягкости.



Добавить соль, перец, травы и муку, перемешать. Готовить минуту, помешивая, минуту.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Влить бульон, размешать. Добавить молоко и, помешивая, довести соус до загустения.



Добавить мясо, порезанное кубиком или разобранное на волокна, и замороженный горошек.



Перемешать и довести до кипения.



Достать тесто, разделить на 4 части, каждую раскатать по диаметру формочек. Разложить начинку по формам, накрыть тестом, прищипнуть его к краю формочек.



Не забудьте проколоть тесто вилкой в нескольких местах чтобы выходил пар.
Отправить в духовку минут на 20 при 200 градусах до красивой золотистой корочки.



Как показала практика готовый пирог отлично замораживается и его потом легко можно разморозить и разогреть.



Приятного аппетита!