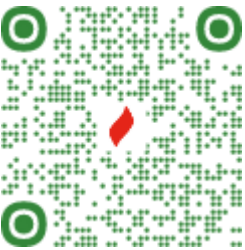




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Leveles tészta
300 g	Sült csirke
30 g	Vaj
0.5 fej	Hagyma
150 g	Zöldségkeverék (borsó, répa, zeller)
35 g	Liszt
300 ml	Csirke alaplé
120 ml	Főzőtejszín
1 tk	♦ Petrezselyem, szeletelt
1 tk	♦ Szerecsendió, egész
0.5 tk	♦ Chili Cayenne, őrölt
2 ek	Tej



Csirkés-zöldséges piték ropogós leveles tésztában

⌚ 50–60 Perc 

Elkészítés

- 1 A csirkemellet vágjuk kis kockákra, a vörshagymát és a százzellert aprítsuk finomra. Egy nagy serpenyőben, közepes lángon olvasszuk fel a vaját, majd pároljuk rajta puhára a hagymát. Adjuk hozzá a zöldségeket, és főzzük 10 percig. Ezután keverjük hozzá a csirkét.
- 2 Szórjuk meg liszttel, majd kevergetve pirítsuk 1–2 percig. Folyamatos keverés mellett, fokozatosan öntsük hozzá a csirkealaplevet és a főzőtejszínt, hogy csomómentes legyen. Ízesítsük sóval, cayenne borssal, szerecsendióval és petrezselyemmel. Alacsony lángon főzzük, amíg a mártás besűrűsödik, majd vegyük le a tűzről, és hagyjuk kissé hűlni.
- 3 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, a muffinformát pedig vékonyan kenjük ki. A leveles tésztából vágjunk akkora négyzeteket vagy köröket, hogy kényelmesen kibéleljék a forma mélyedéseit, és a széleik kissé túllógjanak.
- 4 Kanalazzuk a kihűlt csirkés töltelékét a tésztával kibélelt muffinformákba. A túllógó tészta széleket hajtsuk a töltelékre, vagy a maradék tésztából vágjunk kisebb köröket, és ezekkel fedjük le a pitéket. A széleket ujjainkkal nyomkodjuk össze, hogy sütés közben ne nyíljanak szét.
- 5 A piték tetején ejtsünk egy-egy kis vágást, majd vékonyan kenjük meg tejjel. Süssük 15–20 percig, amíg a leveles tészta szépen megemelkedik és aranybarnára sül. Hagyjuk néhány percig hűlni a muffinformában, majd óvatosan emeljük ki a pitéket.