



Mini babeczki z ciasta francuskiego z kurczakiem i warzywami

⌚ 60–70 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

1 szt	Opakowanie świeżego ciasta francuskiego
280 g	Ugotowany lub pieczony kurczak
30 g	Masło klarowane
0.5 szt	Średnia cebula
150 g	Mieszanka groszku, marchewki i selera
35 g	Mąka pszenna
300 ml	Bulion drobiowy
120 ml	Śmietanka do gotowania
1 łyżeczka	♦ Pietruszka zielona cięta
0.75 łyżeczki	♦ Gałka Muszkatowa mielona
0.25 łyżeczki	♦ Pieprz Cayenne mielony
2 łyżki	Mleko do posmarowania
	Sól do smaku, w razie potrzeby

- 1 Pokrój kurczaka w drobną kostkę. Drobno posiekaj cebulę i seler. Rozpuść masło na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj cebulę i smaż, aż zmięknie. Dodaj warzywa i smaż przez 10 minut. Następnie dodaj kurczaka i dokładnie wymieszaj.
- 2 Posyp składniki na patelni mąką i mieszaj przez 1–2 minuty. Powoli wlewaj bulion drobiowy i śmietankę, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki. Dodaj sól, pieprz cayenne, gałkę muszkatołową i natkę pietruszki. Gotuj na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Zdejmij z ognia i odstaw do lekkiego przestudzenia.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 200°C i natłuść formę na muffiny. Pokrój ciasto francuskie na kwadraty lub koła na tyle duże, aby wyłożyć nimi wnętrze zagłębień formy, pozostawiając niewielki zapas ciasta wystający ponad brzegi.
- 4 Nałóż przestudzony farsz do zagłębień wyłożonych ciastem. Zawiń wystające brzegi ciasta na farsz lub wytnij z pozostałego ciasta mniejsze krążki i użyj ich jako przykrycia. Połącz brzegi i dokładnie zlej je palcami.
- 5 Zrób niewielkie nacięcie na wierzchu każdej babeczki i delikatnie posmaruj mlekiem. Wstaw formę do piekarnika i piecz przez 15–20 minut, aż ciasto wyrośnie i nabierze złocistego koloru. Pozostaw babeczki w formie na kilka minut do przestudzenia, a następnie ostrożnie je wyjmij.

