



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 опаковка	Бутер тесто
280 g	Пилешко месо, сготвено
30 g	Масло
Половин	Лук
150 g	Зеленчуци (грах, моркови, целина)
35 g	Брашно
300 ml	Пилешки бульон
120 ml	Готварска сметана
2 с.л.	Мляко
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
¼ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
	♦ Морска сол

Мини пайове от бутер тесто с пиле и зеленчуци

⌚ 50—60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Нарежете пилето на малки парченца, а лука и целината на ситно. Разтопете маслото на тиган и сотирайте лука, целината и зеленчуците, които сте избрали (нарязани на кубчета). Гответе 10 минути и добавете пилето.
- 2 Поръсете брашното отгоре и разбърквайте постоянно за 1-2 минути. Изсипете бульона и сметаната заедно с подправките. Оставете сместа да се сгъсти, като разбърквате периодично, за да не се образуват бучки.
- 3 Загрейте фурната на 200°C предварително. Намазнете тава или форма за мъфини (по-големи). Нарежете бутер тестото на кръгчета с големината на формите, които ще използвате, така че в тях да се събере по едно кръгче и краищата му леко да висят.
- 4 Разпределете пълнката върху бутер тестото и сгънете висящите краища, така че да „затворите“ пълнката в него.

СЪВЕТ: Можете да изрежете допълнително бутер тесто и да го използвате като „капачета“ за отделните мини пайове вместо да прегъвате краищата.

- 5 Направете малък разрез през горната част в средата на всеки мини пай. Намажете с малко мляко и опечете във фурната за 15-20 минути.

