

## Пирог с курицей

Добавил(а) Оля  
27.01.21 19:27 -

---

**Пирог с курицей.** Что может быть вкуснее домашней выпечки. Обязательно приготовьте те



**Продукты для рецепта**

## Пирог с курицей

Добавил(а) Оля  
27.01.21 19:27 -

---

- Дрожжевое тесто - 0,5 кг., Филе курицы - 0,5 кг, лук - 2 шт., зелень, соль , перец



Мелко нарезаем филе курицы и лук. Солим, перчи, жарим с добавлением растительного масла 1



Для теста смешиваем 250 мл. молока, 2 яйца, соль 1 ч.л., сахар 2 ч.л., сухие дрожжи 7 гр., растит

## Пирог с курицей

Добавил(а) Оля  
27.01.21 19:27 -

---



Тесто должно увеличиться в объёме в 3-4 раза. Тесто раскатываем тонким слоем, разрезаем на



Формируем пирог. Смазываем яйцом. Оставляем на 15 минут в тёплом месте. Выпекаем в разогр

## Пирог с курицей

Добавил(а) Оля  
27.01.21 19:27 -

---



Смазываем готовый пирог сливочным маслом.



**Приятного аппетита!!!**