

Сегодня предлагаю *приготовить курицу с грибами в слоеном тесте*. Готовится данное блюдо легко и быстро 30-40 минут и оно готово. Ингредиенты можно найти практически в любом магазине, поэтому вам не составит труда приготовить его, чтобы порадовать себя и своих близких, вкусным и аппетитным обедом или ужином. Рекомендую посмотреть приготовление [очень вкусного и легкого салата с курицей и свежей капустой](#).



Ингредиенты:

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 500 гр. слоеного теста, 400 гр. куриных грудок, 30 гр. твердого сыра, 1 яйцо, 200 гр. грибов (например, шампиньонов), 2-4 луковицы, зелень петрушки и укропа, растительное масло, соль, перец черный молотый по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Курицу вымойте, обсушите, посолите и приправьте черным перцем. В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на нем куриные грудки по 2-3 мин. с каждой стороны.



2. Шампиньоны нарежьте небольшими пластинками



3. Лук нарежьте



4. Обжарьте лук и грибы на растительном масле.



5. Измельчите соевый соус, петрушку и укроп



6. Сыр натрите на мелкой терке



7. Перемешайте сыр и зелень.



8. Добавьте обжаренные грибы с луком к смеси из сыра и зелени, перемешайте.



9. Раскатайте слоеное тесто и разрежьте его на квадраты.



10. В центр каждого квадрата выложите порцию грибной массы. На грибы сверху



11. Закройте курицу такими же квадратиками теста, края смажьте водой и защипните.



12. Смажьте водой и посыпьте мукой. Поставьте в духовку на 20 минут.



13. Выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при 180°C до золотистого цвета.