

Francuskie ślimaczki z kurczakiem i pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: około 15 sztuk

Czas gotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego wlać 1000 g wody, założyć naczynie do gotowania na parze, a do niego umieścić 300 g piersi z kurczaka. Mięso ugotować na parze. Opcja na parze, czas 25 minut.
2. Z naczynia miksującego zdjąć naczynie do gotowania na parze, wyłączyć wodę, mięso przestudzić.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać ugotowane wcześniej mięso. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, mięso rozdrobnić. Czas 10 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, mięso przełożyć do miseczki.
5. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem. 300 g pieczarek zetrzeć na tarce. Czas 20 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywę z popychaczem, wyjąć tarczę i trzpień. Zamontować mieszadło, dodać 50 g masła. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, pieczarki podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 2.

-
7. Zdjąć pokrywę, dodać do pieczarek rozdrobnione wcześniej mięso, wsypać szczyptę soli, szczyptę czarnego mielonego pieprzu, 5 g papryki mielonej słodkiej i dodać 40 g ketchupu. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, wszystko razem podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 2.
 8. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło. Do gorącego farszu wsypać 100 g żółtego tartego sera. Całość wymieszać przy pomocy silikonowej łopatki.
 9. 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego rozwinąć. Na całej powierzchni wysmarować farsz. Ciasto zawijać w rulonik wzdłuż dłuższego boku.
 10. Rulonik pokroić na około 1,5-2 cm plasterki. Każdy plasterek poukładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
 11. Piekarnik nagrzać do 200°C, piec ślimaczki około 25-27 minut.
-

Wskazówki :

1. Do farszu można wykorzystać ugotowane mięso z rosółu, wtedy należy w etapach przygotowania pominąć krok 1 i 2.
2. Uwaga!!! Blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!