

Kurczak z porem i bekonem w cieście filo

Danie, którym zaskoczysz gości

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 5-6

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 10-12 udek kurczaka, bez kości, cięte na kawałki 3 cm
- 2 łyżki zwykłej mąki, przyprawionej solą i pieprzem
- 2 łyżki oleju
- 4 plastry wędzonego bекonu
- 2 pory, krojone w połowie długości i posiekane
- 50 ml białego wina
- 1 kostka bulionowa
- 2 łyżki świeżych liści tymianku
- 1 łyżeczka musztardy
- 300 ml wody
- Mąka kukurydziana
- ½ rolki arkuszy ciasta filo
- 25 g roztopionego masła
-



Wykonanie:

Obtocz kurczaka w mące, dodaj olej i smaż w misie DuraCeramic na średnim ogniu aż się zrumieni. Musisz to zrobić w dwóch lub trzech partiach. Wyjmij kurczaka i odstaw.

Podsmaż boczek i pora aż zmięknie.

Dodaj kurczaka wraz z sokiem z pieczenia, białe wino, kostkę bulionową, tymianek, musztardę i wodę i dobrze wymieszaj.

Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie HIGH przez 3-4 godziny lub na poziomie LOW przez 5-6 godzin, aż kurczak będzie miękki.

Dopraw do smaku, sprawdź konsystencję, możesz zagęścić kurczaka mąką kukurydzianą.

Podgrzej piekarnik do 180 ° C.

Przesmaruj arkusze ciasta filo roztopionym masłem, delikatnie zgnieć każdy arkusz i ułóż je na wierzchu, zakrywając kurczaka z porem i boczkiem. Wstaw do gorącego piekarnika.

Piecz przez 25-30 minut, aż ciasto będzie złote.