



Состав:

1 куриное филе (куриная грудка)

250 г готового слоеного теста

1 луковица репчатого лука

1/2 пучка укропа

2 зубчика чеснока

1 яйцо

соль

перец черный молотый

Рецепт слоеного рулета с курицей:

Для приготовления начинки рулета отварить куриное филе в подсоленной воде в течение 15-20 минут (бульон не сливать). Измельчить отварное куриное филе в блендере или пропустить через мясорубку.

Лук репчатый очистить, мелко покрошить, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Сюда же добавить измельченное куриное филе и 1/2 стакана бульона, который остался после варки курицы.

Укроп промыть, обсушить, мелко порубить и добавить к курице и луку. Выдавить чеснок, посолить, поперчить, все перемешать и немного остудить.

Слоеное тесто раскатать в виде прямоугольника. Толщина теста должна быть 2-3 мм. Выложить начинку на приготовленное тесто и распределить по нему ровным слоем.

Аккуратно свернуть рулет, положить на противень и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 15 минут. Затем взбить яйцо, смазать им рулет и оставить в духовке еще на 5-7 минут.

Приятного аппетита!