

## Валованы

Автор: Administrator

15.09.2010 13:51 - Обновлено 15.09.2010 13:59

---



Вам потребуются: готовое слоеное тесто - 500г; яйцо - 1 шт.; для начинки: куриная грудка - 1 шт.; лук репчатый - 1/2 луковицы; сметана, зелень петрушки, соль - по вкусу; масло растительное - 1-2 ст.л.

Раскатать слоеное тесто толщиной примерно 5 мм, вырезать четное число кружков диаметром около 10 см. Для этого можно использовать формочку или просто стакан. В половине из них вырезать посередине отверстие диаметром около 5 см. Выложить целые кружки на противень и смазать белком, сверху на них положить получившиеся кольца (полые кружочки) и смазать желтком.

Кружки диаметром 5 см - они будут крышечками для валованов - сбрызнуть водой. Выпекать валованы и крышечки в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут. Для начинки филе с грудки обжарить, затем пропустить через мясорубку или мелко порубить. Лук мелко порезать, обжарить на растительном масле, соединить с мясом, добавить измельченную зелень, приправить солью и смешать по вкусу со сметаной. Получившейся начинкой наполнить валованы и накрыть крышкой. Подавать можно и холодными и горячими.