

Gofry Buffalo Chicken

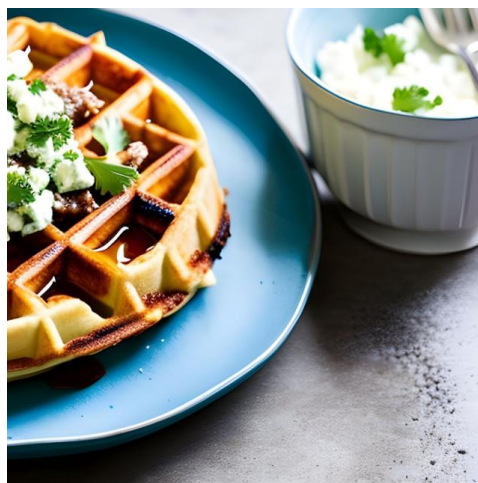
Oryginalne gofry z kurczakiem i ostrym sosem

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Mąka uniwersalna do posypania
- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 1 szklanka rozdrobnionego kurczaka patrz uwaga
- 1/4 szklanki pokruszonego sera pleśniowego około 50 g
- 3 łyżki stołowe ostrego sosu paprykowego,
- Ser pleśniowy- np. gorgonzola
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę. Lekko posyp mąką blat i rozłóż na nim arkusz ciasta francuskiego, lekko oprósz go mąką i rozwałkuj na kwadrat o wymiarach około 40 na 40 cm.

Rozłóż kurczaka na cieście francuskim, pozostawiając 2,5 cm odstępy na wszystkich krawędziach. Na wierzchu ułóż ser pleśniowy, a następnie polej sosem paprykowym. Następnie ułóż odcięty kawałek ciasta francuskiego, aby zamknąć dokładnie „pakunek”. Prostokąt powinien mieć format, który zmieści się do gofrownicy.

Ściśnij końce ciasta francuskiego, aby je uszczelnić, a następnie umieść ciasto na środku rozgrzanej gofrownicy. Piecz, aż ciasto francuskie nabierze złotobrazowego koloru.