CIASTO : 400 g mąki (najlepiej krupczatki),200 g masła i smalcu, 1 łyżeczka soli, 1/3 szklanki zimnej wody

FARSZ: podwójny filet z piersi kurczaka, 4 jajka, 1 szklanka śmietanki, 1/2 szklanki mleka, 2 łyżki posiekanego koperku, łyżka posiekanej bazylii, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz, żółty ser do zapiekania.

CIASTO :tłuszcz posiekać nożem z mąką i solą na "piasek". Lekko wyrobić czubkami palców. Dolać wodę i szybko zagnieść ciasto, uformować kulę i włożyć do lodówki na 1-2 godziny.

FARSZ : Filet z kurczaka ugotować lub upiec, ostudzić, pokroić w małą kostkę. Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę, dodawać po jednym żółtku ciągle ubijając. Śmietanę ubić na sztywno, dodać mleko ciągle ubijając, dodać posiekane zioła i kurczaka, delikatnie wymieszać. Na koniec delikatnie połączyć obie piany.

Ciasto rozwałkować, wylepić nim prostokątną blachę o wysokich brzegach (ja używam kamionkowego naczynia 36cm x 25cm), wlać przygotowaną masę, posypać dość obficie żółtym serem startym na grubych oczkach. Piec ok. 40 minut w temp. 180°C. Po wyjęciu odstawić na 10 minut, kroić w prostokąty.

Przepis własny