

# Brioșe cu piept de pui și cașcaval

*Doftă bună!*



PORȚII  
7-10



TIMP DE PREPARARE  
30-40 min



DIFICULTATE  
Mică

## INGREDIENTE

- 1 piept de pui Deliciosul de Vaslui
- 200 g cașcaval
- 100 g făină
- 150 ml lapte bătut/  
chefir/ iaurt
- 10 ml unt topit
- 2 ouă
- 2 linguri maioneză
- pătrunjel tocat
- mărar tocat
- sare

## MOD DE PREPARARE

1. Pune Pieptul de pui Deliciosul de Vaslui la fiert cu o linguriță de sare.
2. După fierbere, lasă-l să se răcească și toacă-l mărunț.
3. Într-un bol adaugă pieptul de pui tăiat, cu cașcavalul dat prin răzătoare, făina, chefirul, ouăle, maioneza, pătrunjelul mărunțit, mărarul și puțină sare.
4. Amestecă bine până obții o compoziție omogenă.
5. Apoi unge tava de brioșe cu unt topit pentru a preveni lipirea.
6. Toarnă compoziția în formele de brioșe și coace la 180°C timp de aproximativ 20 de minute, până devin aurii și ferme la atingere.