

## Warkocz z ciasta francuskiego z brokulem



### Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 średniej wielkości filet z kurczaka
- 1 brokuł
- starty żółty ser
- pieprz, sól, oregano

1. Brokuł umyj, podziel na mniejsze różyczki i ugotuj – najlepiej na parze, lub ok. 5-7 min. w osolonej wodzie (uwaga, żeby nie rozgotować). Następnie odcedź i przestudź.
2. Kurczaka umyj, oczyść i pokrój w niewielką kostkę. Podsmaż na złoty kolor (ważne, żeby wyparowała cała woda, która pewnie zbierze się na patelni), pod koniec smażenia dodaj ok. 1/4 łyżeczki soli, szczyptę oregano i świeżo mielonego pieprzu.
3. Na stolnicy lub blacie rozłóż ciasto francuskie (nie wyrzucaj pergaminu, w który zawinięte jest ciasto, posłuży za papier do pieczenia).
4. Wymieszaj kurczaka z brokulem i wyłóż farsz na środku ciasta, wzdłuż dłuższego boku, zostawiając po bokach miejsce na nacięcie pasków do zaplatania “warkocza”. Na farsz zetrzyj nieco żółtego sera i po obu jego stronach ponacinaj ciasto w równe, 2-cm paski (ważne, żeby po jednej i drugiej stronie była taka sama ilość nacięć). Następnie składaj warkocz nakładając paski jeden na drugi, naprzemiennie z jednej i drugiej strony.
5. Złożony warkocz posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz ok 15 min w temp. 200°C (czas może się różnić w zależności od piekarnika).