

Crocante și savuroase – Gogoși cu piept de pui – Bune, gustoase, deosebite



Dacă ai la îndemână piept de pui, încearcă această rețetă de gogoși crocante. Va fi un deliciu pentru cei mici!

Inele din piept de pui crocante



Aceasta este o **variantă inovatoare și delicioasă de gogoși**, realizate **din piept de pui**. Gogoșile sunt nu doar **pufoase**, ci și **extrem de savuroase**, aducând un twist neașteptat la clasicul desert. Cu siguranță, **vei fi încântat de această combinație inedită!**

- 300-400 gr piept de pui
- 2-3 cartofi fierți și decojiți (150-200 gr. aprox.)
- 2 ouă
- 150-200 gr făină
- 30 gr pesmet pentru compoziție
- 2 fire de ceapă verde
- 1 ceapă medie
- 1 căciulie de usturoi (8-10 căței)
- 1 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de piper, sau după gust
- Pentru crustă se folosește pesmet sau panko

Sosul Béchamel cu cașcaval/brânză cheddar, etc:

- 2 linguri de făină
- 20-30 gr unt
- 200-300 ml lapte rece
- piper după gust
- sare după gust
- nucșoară, un vârf
- 50-100 gr cașcaval/brânză cheddar, etc

1. Tocăm fin cele două cepe verzi și ceapa galbenă.
2. Mărunțim cei doi cartofi fierți și decojiți.



3. Tăiem pieptul de pui în bucățele mici, ajungând la un total de 300-350 grame de piept de pui.
4. Folosind un mixer sau robot de bucătărie, adăugăm în el: cărnița de piept de pui, 5 grame de sare, ceapa tocata (atât cea verde cât și cea galbenă), cartofii, usturoiul și 20-25 grame de pesmet de pâine albă.



5. Mixăm până obținem o compoziție omogenă și aproape lipicioasă.
6. Punem compoziția într-un poș de patiserie.
7. Pe o tavă cu hârtie de copt, formăm gogoșile folosind poșul.



8. Dăm gogoșele la congelator pentru jumătate de oră până la o oră, până devin foarte tari.

Sos Béchamel:

1. Într-o cratiță, topim 35 grame de unt și adăugăm o linguriță de usturoi pisat.
2. Adăugăm treptat 4 lingurițe de făină, amestecând continuu.
3. La foc mic, adăugăm treptat 300 ml de lapte rece, amestecând în continuu pentru a preveni formarea cocloașelor.



4.



5. Asezonăm cu sare, piper și nucșoară proaspăt rasă.

6. După ce făina s-a gătit și sosul a devenit omogen, adăugăm 50 grame de brânză cheddar și amestecăm până la topirea completă a brânzei.