Слоеный пирог с курицей, брокколи и черри

На 100 грамм:
Калорийность: **185,84 ккал.**
Белки: **10,25 г.**
Жиры: **10,4 г.**
Углеводы: **13,28 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/sloenyj-pirog-s-kuricej-brokkoli-i-cherri/

Ингредиенты:
- тесто слоеное бездрожжевое 500 г
- грудка куриная 300 г
- капуста брокколи 500 г
- помидоры черри 6 штук
- сыр 150 г
- яйцо куриное 1 штука
- соль по вкусу
- перец черный молотый по вкусу

Приготовление:
При комнатной температуре разморозить слоеное тесто. Разделить его на 2 равные части. Пока тесто размораживается, нарежьте курицу мелкими кусочками, натрите сыр, черри разрезать на 4 части.
Брокколи отваривать 5 минут. Слить воду, брокколи остудить, мелко нарезать.
Выложить одну часть теста на форму, смазанную маслом, тесто смазать яйцом. Сверху выложить нарезанные брокколи и черри. Затем выложить курицу, добавить сыр и накрыть второй частью теста. Края защипнуть.
Поставить пирог в духовку (200 градусов) и оставить минут на 10. Затем достать, смазать оставшимся яйцом пирог и поставить обратно в духовку. Выпекать еще минут 10–15 до появления золотистой корочки.