Koláč s kuřecím masem

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- lístkové těsto 400 g
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- olej 2 lžíce
- vejce 1 ks
- kuřecí prsa 400 g
- vejce 1 ks
- strouhaný eidam 100 g
- cibule 1 ks
- niva 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozpálíme lžíci oleje a maso orestujeme. Na jiné pánvi zpěníme na lžíci oleje na kousky nakrájenou cibuli a přidáme očištěné na proužky nakrájené papriky, které rovněž orestujeme. Zeleninovou směs nasypeme k masu, okořeníme a opepříme a vmícháme žampiony bez nálevu. Necháme vychladnout a přimícháme nastrouhaný eidam a nivu. Zapékací mísu lehce potřeme olejem. Z listového těsta oddělíme asi

třetinu a z větší části vyválíme na pomoučněném válu kulatou placku takové velikosti, aby její okraj dosahoval k okraji mísy. Na těsto pak nasypeme a urovnáme masovo zeleninovou směs. Ze zbylé třetiny těsta vyválíme menší kulatou placku a směs jí zakryjeme. Těsto potřeme rozšlehaným vejcem, propícháme vidličkou a uprostřed křížem nakrojíme. Těsto ze spodní placky přehneme přes horní a okraj rovněž potřeme vejcem. Pečeme při 200°C po dobu 15-20 minut dočervena. Upečený koláč posypeme nastrouhaným eidamem, který necháme v horké troubě roztavit. Na závěr koláč postříkáme kečupem, nakrájíme a podáváme teplý. Dobrý je i zastudena.