

Veka plněná kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- veka 1 ks
- maso kuřecí 200 g
- šunka 100 g
- vejce vařená 2 ks
- sýr eidam 100 g
- okurka kyselá 2 ks
- paprika červená 1 ks
- trocha petržel nať 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso osmažíme nebo upečeme. Z veki odřízneme oba konce a vydlabeme ji. Kuřecí maso, vejce, šunku, sýr, okurky a papriku nakrájíme na malé kousky a vše dáme do mísy a promícháme. Přidáme vydlabaný vnitřek veki, máslo, petržel, ochutíme a promícháme. Směs opatrně naplníme veku, zabalíme ji do alobalu a necháme aspoň 6 hodin odležet v lednici. Podáváme nakrájenou na kolečka.