

Kuřecí maso v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 2 ks
- listové těsto 1 ks
- sýr eidam 4 plátek
- hermelín 1 ks
- koření grilovací (provensálské) 1 ks
- debrecínka 4 plátek
- rajče 1 ks
- paprika 1 ks
- okurka 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa osolíme, okořeníme a krátce zprudka po obou stranách osmažíme. Poté necháme vychladnout.

Listové těsto rozválíme na 4 obdelníky. Na listové těsto poklademe plátek sýru eidam, kuřecí prso, debrecínku a hermelín. Těsto zabalíme do kapsy.

Položíme na plech s pečícím papírem a pečeme při 175 °C dokud těsto nezrůžoví.

Ve finále ozdobíme jednotlivé porce zeleninou.