

Kuřecí maso v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těsto listové 1 ks
- slanina anglická 100 g
- sýr plátkový 100 g
- maso kuřecí 500 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle chuti sezam 1 ks
- dle chuti koření grilovací 1 ks
- dle chuti koření provensálské 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kousky, posolíme a promícháme s provensálským kořením.

Rozválíme listové těsto a rozkrájíme na čtverečky. Na každý položíme plátek anglické slaniny, plátek sýra a kuřecí maso.

Celé zabalíme, potřeme vejcem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme v troubě na pečicím papíře asi 3/4 hodiny (dozlatova).

Jako přílohu podáváme vařené brambory promíchané s osmaženou cibulkou a mletou červenou paprikou.