

Kuřecí pirožky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- listové těsto 1 balení
- kuřecí prsa 500 g
- niva 200 g
- vejce 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks
- podle chuti pepř 1 ks
- podle chuti vegeta 1 ks
- podle chuti semínka sezamová 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, přimícháme nahrubo nastrouhanou nivu a vejce. Opeříme, ochutíme vegetou a solí. Se solí opatrně, niva už je slaná.

Listové těsto vyválíme na plát (silnější než na závin) a rádýlkem rozkrájíme na čtverce. Na každý dáme kopeček směsi a přehneme kraje přes sebe.

Pirožky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem nebo mákem. Pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C.