

Zapečené krémové kuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí stehenní řízký, vykoštěné 600 g
- Žampiony, na plátky 250 g
- Česnek, rozmělněný nožem 2 stroužek
- Rozmarýnové lístky, nasekané 1 lžíce
- Smetana 250 ml
- Balkánský sýr 100 g
- Listové těsto 250 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Jednu lžici olivového oleje zahřejte v pánvi s nepřilnavým povrchem. Přidejte kuřecí maso a opékejte ho pět minut, aby lehce zezlátlo a úplně změklo. Přidejte zbylou lžici oleje, houby, česnek a rozmarýn a opékejte dalších pět minut. Vlijte smetanu a minutu až dvě prohřívejte dokud vše lehce nezhoustne. Přendejte do zapékací misky o průměru okolo 24 cm, posypte balkánským sýrem a překryjte rozváleným listovým těstem. Okraje přitlačte k míse, potřete vajíčkem a dejte na 20 minut péct do trouby. Těsto lehce nabyde a zezlátne.