

Calzone s kuřecím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 600 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kečup 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Grilovací koření 2 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Listové těsto (500g) 1 ks
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na velmi malé kostičky. Na rozpáleném oleji krátce osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli, přidáme maso, okořeníme, osolíme, zakápneme kečupem a za občasného míchání dusíme doměkka. Pak vmícháme mouku a syrová vejce. Necháme vychladnout.

Listové těsto rozpůlíme a rozválíme na dvě placky. Jednu položíme na suchý plech, na ni rozložíme připravenou masovou směs a přikryjeme druhou plackou. Okraje dobře zahladíme a uzavřeme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. V rozehřáté troubě na 220 stupňů pečeme asi 25 minut.