

Kuřecí směs v listovém těstě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 2 ks
- Kuřecí prsa 500 g
- Mražená zelenina 1 ks
- Provensálské koření 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku, přidáme na kostičky nakrájené kuřecí maso. Osmahneme a dusíme pod pokličkou do změknutí. Pak osolíme a okořeníme. Směs odstavíme. Zvlášť podusíme zeleninu, necháme ji vychladnout a přimícháme k masu. Těsto rozválíme na obdélník, naneseeme připravenou směs po celé délce na jeden kraj a těsto smotáme. Pečlivě uzavřeme konce. Z jednoho těsta uděláme 2 větší šišky. Pečeme v předehřáté troubě při 180 stupňů dozlatova.