# Kuřecí směs se zeleninou zapečená pod listovým těstem

## Kategorie: Maso

## Autor: Suzannka

## Suroviny

- Kuřecí maso vařené 2 hrnek
- Vývar 250 ml
- Listové těsto 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pórek 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Brambory 1 ks
- Žampiony 6 ks
- Hrášek 150 g
- Celerová nať 2 ks
- Polohrubá mouka 3 lžíce
- Tymián 0.5 lžička
- Vejce na potření 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Kuřecí maso překrájíme na menší kousky. Z pórku odstraníme ovadlé listy, podélně ho rozkrojíme a pod tekoucí vodou důkladně omyjeme. Potom jej nakrájíme na špalíčky. Mrkev oloupeme a nakrájíme na silnější plátky, oloupanou bramboru na menší kostičky. Žampiony sloupneme a nakrájíme na hrubší plátky. Celerovou nať opláchneme a nasekáme. Na větší pánvi rozpálíme olej a pět minut na něm restujeme pórek, mrkev, celerovou nať a brambory. Pak přisypeme houby a restujeme dalších

pět minut. Okořeníme tymiánem a osolíme. Ve vývaru rozmícháme mouku, vlijeme na pánev a mícháme, dokud se směs nespojí a nezhoustne. Nakonec přidáme nakrájené kuře a hrášek. Směs vyklopíme do zapékací misky a necháme prochladnout. Listové těsto rozválíme, zespodu je potřeme rozšlehaným vejcem a zakryjeme jím směs kuřete se zeleninou v zapékací misce. Povrch těsta opět potřeme rozšlehaným vejcem a ostrým nožem do něj nařízneme čtyři pravidelné otvory, aby mohla unikat pára. Pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů asi 30 minut, dokud těsto nezezlátne.