

Kuřecí doutníky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Zelená petrželka nasekaná 1 špetka
- Kuřecí maso čerstvé rozemleté 300 g
- Vejce 1 ks
- Rozinky 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Náplň: Všechny suroviny do nádivky (kromě cibule a oleje) smíchejte. Na pánvi osmahneme nasekanou cibuli do sklovitá. Po vychladnutí přidejte do pánve směs na nádivku. Po otevření balíčku těsto přikryjte vlhkou utěrkou a pracujte rychle, neboť těsto na vzduchu rychle zasychá. Těsto rozložte a pokrájejte na kusy o rozměrech 10x25 cm (4x10 proužků). Vezměte 1 proužek těsta (ostatní zakryjte), potřete ho olivovým olejem a položte na něj malou lžičku nádivky asi 1 cm od konce proužku. Těsto zabalte tak, že dlouhé strany ohněte v délce asi 5 cm dovnitř a cestovní proužek srolujte ve směru jeho do tvaru doutníku. Poklademe je na vymazaný plech a potřete olivovým olejem. Doutníky pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 20-25 min., Dokud je povrch

nebude zlatavý - tehdy jsou pěkně křupavé.