

Čtvřečky z listového těsta plněné sýrem Lipánek, kuřecím masem a sušenými rajčaty

🕒 25 minut

náročnost ●●○○

Listové těsto je skvělý pomocník při přípravě občerstvení, doplnit ho ale můžete sýrem od Lipánka a kuřecím masem. Uvidíte, že návštěva bude nadmíru spokojená.



Ingredience (na 10 porcí)

- 1 listové těsto
- 3–4 kuřecí prsa
- 8 plátků šunky
- 8 plátků sýru Lipánek
- sůl
- pepř
- 3 lžíce oleje
- 8 ks sušených rajčat
- 1 vejce

Návod na přípravu:

Kuřecí prsa nakrájíme na větší kusy, osolíme a opeříme. Pečeme na pánvi z obou stran. Listové těsto rozkrájíme na 8 obdélníků. Doprostřed každého obdélníku položíme kuřecí maso, plátek šunky, sýru Lipánek a sušené rajče. Protilehlé rohy přeložíme a potřeme vejcem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut.