

# NajPečenie



## Calzone s kuracím mäskom

Recept, ktorý poteší milovníkov slanej chuti a kuracieho mäska.

### Potrebuje:

<b>500 g</b>	lístkové cesto
<b>20 g</b>	Palmarín
<b>3 ks</b>	vajcia
<b>1 lyžica</b>	múka hladká
<b>4 lyžica</b>	kečup
	soľ
	syr tvrdý
<b>400 g</b>	kuracie prsia
<b>2 ks</b>	cibuľa
<b>1 lyžica</b>	grilovacie korenie
<b>1 konzerva</b>	kukurica
	čierne korenie mleté

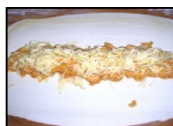
### Postup:



Prípravíme si plnku: Osmážime cibuľku, pridáme mäsko pokrájané na tenké slížiky, primiešame kečup, koreniny a soľ. Prudko opečieme, pridáme kukuricu, zahustíme hladkou múkou, primiešame vajička a necháme vychladnúť.



Rozmrazené lístkové cesto si rozdelíme na tretiny a postupne každú rozvalkáme na pomúčenej doske.



Kraje cesta potrieme rozšľahaným vajcom. Do stredu dáme mäsovú zmes a posypeme ju nastrúhaným tvrdým syrom.

# NajPečenie



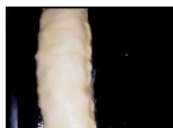
*Celkový čas prípravy:* **30 min.**

*Čas pečenia:* **25 min.**

*Teplota pečenia:* **200 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ťažšie**

*Počet porcií:* **-**



Cestíčko zvinieme, aby nám vznikla menšia roláda. Prenesieme ju na vymastený plech a potrieme vajcom. Postup opakujeme aj pri druhej a tretej roláde. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme 20-25 minút dozlatista.



Pokrájame a servírujeme. Dobrú chuť!