Listové trojuhelníčky s cuketou a kuřecím masem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **1**

298 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/listove-trojuhelnicky-s-cuketou-a-kurecim-masem

Příprava

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, vhodíme do pánve ne rozehřátý olej, osolíme, opepříme, přidáme oregano a asi 5 minut restujeme. Pak přihodíme nudličky pórku, nasekaný česnek a celý obsah konzervy rajčat i se šťávou. (Použijeme- li konzervu s celými rajčaty, tak rajčata nakrájíme na malé kostičky). Necháme ještě asi 10 minut vařit při mírném ohni. Pak pánev odstavíme a necháme chvíli zchladnout. Těsto vyválíme a nakrájíme ho na trojuhelníky. Cuketu pokrájíme na kolečka silná asi 2 - 3 mm a naklademe je na těsto. Na cuketová kolečka rozdělíme kuřecí směs. Pečeme zpočátku při 200°C, po chvíli stlumíme teplotu na 180°C.

Tip k receptu

Můžeme podávat jako občerstvení k vínu nebo se zeleninovou oblohou jako letní večeři.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1 střední cuketa
- 2 větší kuřecí prsa
- 1/2 pórku
- 2 stroužky česneku
- lžička oregana
- sůl
- pepř
- 1 konzerva sterilovaných rajčat ve vlastní šťávě
- 2 lžíce oleje

Kategorie

Slovenská, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení