

Stredomorské pečivo s mletým mäsom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím a soľou (5 g). Pridáme vodu a olej (20 ml) a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť. Na prípravu náplne na panvici s olejom (10 ml) orestujeme najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme mäso, pretlačený cesnak (2 strúčiky) a na kocky nakrájanú červenú papriku. Ochutíme rozmarínom, paprikou, soľou (5 g) a čiernym korením (5 g) a asi 5 minút restujeme. Zmes odstavíme, vmiešame syr a necháme vychladnúť. Do vykysnutého cesta ručne zapracujeme náplň. Z cesta vytvarujeme placky, ktoré nanesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180 °C, teplovzdušná rúra: 160 °C. Doba pečenia: asi 25 Minút. Na prípravu dipu v mise zmiešame kyslú smotanu s pretlačeným cesnakom, soľou a čiernym korením. Pečivo možno podávať teplé aj studené. Podávame s dipom.

Ingrediencie

- **Gazda ovčí syr prírodný 160 g** - 100 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 350 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paprika červená** - 60 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Mleté mäso miešanej** - 350 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 6 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 11 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

