



Středomořské pečivo s mletým masem

asi 25 kusů



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím a solí. Přidáme vodu a olej a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně na pánvi s olejem orestujeme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme maso, prolisovaný česnek a na kostičky nakrájenou červenou papriku. Ochutíme rozmarýnem, paprikou, solí a pepřem a asi 5 minut restujeme. Směs odstavíme, vmícháme kozí sýr a necháme vychladnout.
- 3 Do vykynutého těsta ručně zpracujeme náplň. Z těsta utvoříme placičky, které nanese na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Na přípravu dipu v míse smícháme zakysanou smetanu s prolisovaným česnekem, solí a pepřem.
- 5 Pečivo lze podávat teplé i studené. Servírujeme s dipem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

350 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

1 zarovnaná KL sůl

200 ml voda - vlažné

2 PL olej

Na náplň:

1 PL olej

cibule červená - malá

350 g mleté maso

česnek - stroužky

paprika menší červená

1 zarovnaná PL rozmarýn

1 zarovnaná KL papriky mletá - sladká

1 zarovnaná KL sůl

0,5 KL pepř

100 g kozí sýr - krémový

Na dip:

200 g zakysaná smetana

česnek stroužek

sůl

pepř





Tip:

- **TIPY:** Pro výraznější chuť můžeme pečivo posypat 5 minut před dopečením sýrem. Dip lze připravit s bylinkami nebo s chilli. Pečivo lze připravit s jakýmkoliv druhem mletého masa.

