



JERNEJ KITCHEN

ZELENJAVNI ŽEPKI (EMPANADAS)

Zelenjavni žepki, oziroma Empanadas so narejeni hitro in preprosto. Enostaven recept za pečene žepke z listnatim testom in bogatim nadevom.

ZA	12	ZELENJAVNIH ŽEPKOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

ZELENJAVNI ŽEPKI (EMPANADAS)

- 1 žlica olivnega olja
- 1/2 čebule
- 1 strok česna
- 100 g buče (muškatne ali hokaido ali maslene)
- 2 pesti ohrovt (80g)
- 6 izkoščičenih črnih oliv
- 1 žlica sezamovih semen
- 125 g feta sira ali belega sira Zelene Doline
- 1 jajce
- 2 zavitka kupljenega listnatega testa (2x275g)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- ponev
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- skleda
- pekač
- papir za peko

ČEBULA, ČESEN, BUČA

Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo olivno olje, seseklano čebulo, sesekljan česen in na majhne kocke narezano, olupljeno bučo. Premešamo in kuhamo 5 minut. Medtem ko se zelenjava kuha, pripravimo ohrovt. Uporabimo listnati ohrovt ali navaden ohrovt v glavah. Odstranimo sredinsko steblo in ga natrgamo. Damo v skledo in čez njega prelijemo vrelo vodo. Postavimo na stran za 3 minute, nato odcedimo.

VEGETARIJANSKI NADEV

Odcejen ohrovt prestavimo k čebuli v ponev. Dodamo izkoščičene črne olive in sezam. Premešamo in odstranimo iz ognja. Pustimo, da se zelenjava ohladi na sobno temperaturo, približno 10 minut. Nato dodamo feta sir (oziroma, če smo bolj lokalni, beli sir Zelenih Dolin) in jajce. Dobro premešamo in po okusu solimo s soljo in poprom.

SPEČEMO ZELENJAVNE ŽEPKE

Razvaljeno listnato testo rahlo pomokamo in iz vsakega izrežemo 6 krogov (skupno 12 krogov). Pomagamo si z manjšo skodelico ali modelčkom za krofe. Na eno polovico kroga damo žlico zelenjavnega nadeva in z drugo stranjo testa tesno zapremo nadev, da nastane žepok. Stisnjene robove zapremo z vilico, da bodo bolj stisnjeni skupaj. Vsak žepok prestavimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Pekač postavimo v pečico, na srednjo rešetko. Pečemo 25 - 30 minut pri 190 °C.

POSTREŽEMO

Zelenjavne žepke oziroma vegetarijanske Empanadas postrežemo tople ali hladne. Poljubno postrežemo z domačo

