



## JERNEJ KITCHEN

### PIZZA ŽEPKI

*Pizza žepki so preprosta jed, narejena v manj kot pol ure, za mehko testo ne rabimo kvasa, polnimo pa jih čisto po svojem okusu.*

ZA	10	ŽEPKOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	12	MINUT
ČAS SKUPAJ:	27	MINUT

#### TESTO

500 g moke Manitoba ali gladke bele moke

450 g grškega jogurta

1/2 čajne žličke soli

1 žlica olivnega olja

15 g pecilnega praška

#### NADEV 1

100 g paradižnikove passate

1/2 čajne žličke soli

1 čajna žlička italijanskih začimb (Deluxe)

1 čajna žlička olivnega olja

100 g kuhanega pršuta (Deluxe)

40 g sira Pecorino Romano (Deluxe)

100 g sira Edamec

#### NADEV 2

5 žlic namaza za bruskete (Deluxe)

5 manjših pečenih paprik (Deluxe)

40 g sira Pecorino Romano (Deluxe)

50 g pikantne salame (Deluxe)

100 g sira Edamec

#### TESTO

Najprej pripravimo testo. V skledi premešamo moko grški jogurt, sol, olivno olje in pecilni prašek. S kuhalnico premešamo in z rokami oblikujemo v gladko zmes. Testo razdelimo na pol, vsako polovico pa na pet delov, da dobimo deset žepkov. Vsak kos testa oblikujemo v kroglico in postavimo na pekač. Kroglice med oblikovanjem hranimo na pekaču in jih pokrijemo, da se testo ne izsuši.

#### NADEV 1

Pripravimo prvi nadev za pet žepkov. V skledi premešamo paradižnikovo passato, sol, italijanske začimbe in olivno olje. Kroglico testa sploščimo v tanek krog, premera približno 12 - 15 cm. Na sredino damo žlico pripravljene paradižnikove omake. Po vrhu potresemo nastrgan Pecorino Romano, kuhano šunko in nastrgan sir. Žeppek tesno zapremo, da nadev ne bo uhajal, nato pa sploščimo, da dobimo obliko polpeta.

#### NASVET

[Vsaka kroglica naj ima med 80-100g.](#)

#### NADEV 2

Na sploščeno testo damo žlico paradižnikovega namaza za bruskete. Dodamo pečeno papriko, nastrgan sir Pecorino Romano, pikantno salamo in nastrgan Edamec. Žeppek tesno zapremo, da nadev ne bo uhajal, nato pa sploščimo, da dobimo obliko polpeta.

#### PEČENJE

Izberemo teflonsko ponev s pokrovko. Postavimo jo na zmeren (srednji) ogenj in rahlo namastimo. Uporabimo žličko olja ali sprej. Nekaj žepkov postavimo v ponev, pokrijemo s pokrovom

skleda

pekač

papir za peko

kuhinjski nož

teflonska ponev s pokrovom

in pečemo 6 minut, oziroma tako dolgo, da se spodnji del lepo zapeče. Žepke obrnemo, pokrijemo s pokrovko in pečemo še 6 minut. Postrežemo čimprej.