



JERNEJ KITCHEN

TUNINI ŽEPKI Z MOCARELO - PEČENI V PONVI

Plošča prigrizkov še nikoli ni bila tako slastna.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVE: 30 MINUT

TESTO ZA ŽEPKE

200 g gladke bele moke, tip 500
ščep soli
1 čajna žlička pecilnega praška
150 g grškega jogurta

NADEV

160 g tunine paštete Delamaris (2 konzervi)
200 g mocarele v kosu

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
ponev

TESTO ZA ŽEPKE

V skledi premešamo vse sestavine za testo (moko, sol, pecilni prašek in jogurt) ter zgnetemo v prožno testo. Zmes razdelimo na tri enake dele (vsak del tehta približno 120g), nato pa vsak del oblikujemo v kroglo.

TESTO POČIVA

Testo pustimo počivati na pultu 5 - 10 minut, da postane prožno. Na ta način bomo krogle lažje razvaljali v željeno obliko.

ŽEPKE NADEVAMO

Vsako kroglo razvaljamo v krog premera približno 20 cm in debeline 2 mm. Na spodnjo polovico kroga namažemo tunino pašteto Delamaris (pustimo 2 cm rob) čez pašteto pa položimo rezine mocarele. Rob namažemo z vodo, nato pa testo prepognemo, da dobimo obliko žepkov, oziroma polmesecev (obliko calzone pice), robove testa pa s prsti dobro stisnemo skupaj.

POSTREŽEMO

Ponev pristavimo na močan ogenj in vanjo položimo vsak žepček posebej. Pečemo 5 minut, nato žepček obrnemo in pečemo še 5 minut na drugi strani. Razrežemo na poljubne kose in postrežemo s poljubnimi siri (npr. brie, mocarela...), svežim sezonskim sadjem (npr. fige, marelice, grozdje), olivami, oreščki in suhimi brusnicami. Ta jed je odlična tudi kot prigrizek, kosilo za zraven, naprimer v službo ali na izlet.