

Turecké pide

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 1.5 hrnek
- Sušené droždí 1.2 balení
- Krupicový cukr 1.2 lžička
- Sůl 1 lžička
- Olivový olej 5 lžíce
- Vejce na potřeni 1 ks
- Kmín 1 balení
- Sezamová semínka 1 balení
- **Náplň**
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Mleté hovězí maso 200 g
- Římský kmín 1 lžička
- Koriandr 1.2 lžička
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Loupaná rajčata 200 g
- Sekané bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 5

Postup:

Do mísy prosejte mouku, přidejte droždí, cukr a sůl. Pak k suché směsi přilijte olej a půl hrnku vlažné vody. Pomocí robota vypracujte hladké těsto, poprašte ho moukou a nechte v teple kynout. Připravte si náplň. Cibuli a česnek oloupejte a nasekejte, orestujte na oleji a pak přidejte maso. Promíchejte, zarestujte, dochuťte kořením, solí, pepřem. Přidejte loupaná rajčata a duste asi 40 minut. Vykynuté těsto rozdělte na 4-5 stejných kusů, z nich vyválejte placičky, doprostřed dejte náplň, po stranách zvedněte a na špičkách spojte. Vložte na plech s pečícím papírem, potřete vajíčkem a posypte semínky a kmínem. Pečte v předehřáté troubě asi 20 minut při 200°C. Hotové ozdobte nasekanými bylinkami.

Poznámka:

4-5 kusů