

Gözleme - turecké kynuté plněné kapsy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na potřetí**
- máslo 1 ks
- **náplň**
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- měkký zrající sýr 100 g
- rajčata 2 ks
- čerstvě mletý černý pepř 1 ks
- **těsto**
- olivový olej 3 lžíce
- hladká mouka extra speciál 00 500 g
- voda 300 ml
- čerstvé droždí 25 g
- sůl 1 špetka
- cukr krystal 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy robota dáme hladkou mouku a promícháme se solí. Do jamky v mouce rozdrobíme čerstvé

droždí, posypeme cukrem krystal, zalijeme vlažnou vodou a necháme vykynout kvásek - asi 15 minut.

K vykynutému kvásku přilijeme olej a vymísíme jemné pružné nelepivé měkké těsto, které posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme v teple vykynout do dvojnásobného objemu - asi 1 hodinu.

Náplň připravíme z očištěné cibule, kterou pokrájíme na tenké měsíčky a očištěného česneku pokrájeného na tenké plátky. Dále přidáme omytá a osušená rajčata, která pokrájíme na malé kostky, stejně pokrájíme i sýr. Směs okořeníme, osolíme a promícháme.

Vykynuté těsto vyklopíme na desku, netřeba podsypávat moukou, protože s těstem se výborně pracuje. Z těsta vytvarujeme válec, který rozdělíme na 8 částí a uděláme z nich bochníčky. Každý bochníček rozválíme do kruhu o velikosti talíře a o tloušťce asi 1 až 2 mm.

Na jednu polovinu těsta dáme 2 lžíce náplně, přes náplň přehneme druhou polovinu těsta, okraje po obvodu stlačíme prsty a máme naplněné gözleme.

Připravené gözleme položíme na suchou rozpálenou nepřilnavou pánev, přikryjeme pokličkou a pečeme, až se nafouknou a na povrchu vzniknou hnědé skvrny, obrátíme pomocí dřevěné špachtle a dopečeme. Upečené gözleme ihned potřeme čerstvým máslem a podáváme.

Gözleme servírujeme horké samostatně s ayranem, což je nápoj z bílého jogurtu smíchaného se solí a studenou vodou. Můžeme podávat i jako chutnou přílohu (třeba k polévkám). Náplně můžou být různé, například ze špenátu se sýrem, baklažánem, cuketou či jinou zeleninou nebo s mletým jehněčím, hovězím masem či jinými náplněmi.

Jde o mimořádně oblíbený, velmi starý a tradiční turecký recept. Dnes jsou známe i sladké náplně a připravuje se i z nekynutého těsta, ty jsou mnohem tenčí.