Balíček s hovězím masem

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Svíčková (100g) 8 plátek
- Listové těsto 400 g
- Červené kapie 2 ks
- Malý camembert (75g) 1 ks
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Strouhanka 4 lžička
- Černé sezamové semínko 2 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Lístky bazalky 1 hrst
- Polohrubá mouka a tuk na formičky 1 ks
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa silné 1 cm osolíme, opepříme a zprudka opečeme z obou stran na lžíci oleje. Papriky potřeme olejem a v troubě rozpálené na 250°C je pečeme asi 10 minut, dokud na povrchu nezčernají. Ihned je vložíme do igelitového sáčku, necháme zapařit a pak oloupeme. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát o velikosti 30 x 30 cm a rozkrojíme ho na 4 stejně veliké čtverce. Střed posypeme strouhankou, na ni položíme vychladlý plátek masa, kousek camembertu a polovinu kapie.

Přidáme bazalku a zakryjeme kouskem masa. Zabalíme do těsta a vložíme do tukem vymazaných a vysypaných formiček. Vrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamem a pečeme 10-12 minut při 200°C. Podáváme s pečenými bramborami.