

Galicijská empanada Xoubas

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

3 velké cibule nakrájíme na proužky a osmahneme na troše olivového oleje. Odstavíme stranou, scedíme a necháme okapat. Šťávu si necháme stranou na těsto, přilijeme olivový olej, který chybí ke 150 ml na přípravu těsta. Červenou papriku osolíme a upečeme na troše olivového oleje. Po upečení oloupeme a nakrájíme na proužky. Sardinky scedíme a olej necháme stranou. Příprava těsta: Troubu zahřejeme na 180 °C. Z mouky, oleje (150 ml), vody, droždí a soli (10 g) zamícháme těsto. Přidáme šťávu a mícháme dále. Těsto rozdělíme na 2 části. Obě části vyválíme na tenké obdelníkové pláty. Na plech dáme papír na pečení a první plát těsta. Když je třeba, ořežeme okraje. Naskládáme cibuli, sardinky a pečenou papriku. Přikryjeme druhým plátem těsta. Prsty slepíme okraje. Těsto propícháme vidličkou a do středu uděláme malou díрку, aby odtud vycházela vlhkost při pečení. Na dekoraci použijeme ořezané těsto. Potřeme vajíčkem a troškou olivového oleje ze sardinek. Pečeme dozlatova 40 - 45 minut při teplotě 180°C.

Ingredience

- **Cibule volná** - 150 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Olivový olej** - 170 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 240 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 13 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 400 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

