

Placičky s pikantní náplní

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky

100 g sádla

2 vejce

sůl

2 červené pepriky

200 g cibule

2 stroužky česneku

2 lžíce másla

200 g vepřové panenky

150 g syrové šunky

100 ml červeného vína

2 lžíce rajčatového protlaku

pepř

Postup

Z mouky, sádla, vajec a soli vypracujeme hladké těsto. Podle potřeby přidáme vodu. Hroudu těsta zabalíme do fólie, dáme na 30 minut odpočinout.

Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky. Oloupaný česnek a cibuli nasekáme najemno. Vše podusíme 5 minut na másle. Maso nakrájíme na nudličky. Šunku na kostičky. Přidáme k zelenině a opékáme 5 minut. Podlijeme vínem a přimícháme protlak. Osolíme, opeříme a dáme vychladnout.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Z těsta vyválíme plát a vykrájíme kolečka o průměru 15cm. Na ně rozdělíme náplň. Okraje potřeme vodou, přeložíme a přitiskneme k sobě. Placičky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 30 minut v troubě.