

# Cop s tuňákem

Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: ajta

## Suroviny

Těsto:

1 kostka droždí (42 g)

180 ml vlažného mléka

1 KL medu

450 g hladké mouky

1 vrchovatá KL soli

2 vejce

1 žloutek

50 ml bílého vína

150 g měkkého másla

Náplň:

200 g zelených oliv bez pecky

200 g červené papriky

300 g tuňáka ve vlastní šťávě (konzerva)

1 bílek

sůl

pepř

1 KL provensálského koření

tuk a mouka na plech

mléko

dýňová semínka

1 PL = 1 polévková lžíce

1 KL = 1 kávová lžička



## Postup

Droždí smícháme se 4 PL mléka s medem. Necháme 15 minut vzejít a pak spolu s ostatními přísadami vypracujeme hladké těsto. Těsto vložíme do uzavřené mísy, s alespoň trojnásobným objemem než je těsto. Uzavřenou mísu uložíme na noc do ledničky (nebo na 1 hodinu do pokojové teploty).

Olivy a papriku nakrájíme na drobné kostičky. Okapaného tuňáka rozmixujeme spolu s bílkem, solí a pepřem, přimícháme olivy, papriku a koření.

Troubu předehřejeme na 200°C. Plech vymastíme a vysypeme moukou. Těsto vyválíme na centimetr vysoký plát, velký asi 40 x 45 cm. Plát podélně rozpůlíme. Do středu každé části dáme polovinu náplně a přiklopíme těstem. Provazce těsta stočíme do copu. Položíme na plech, cop potřeme mlékem a posypeme dýňovými

semínky.

Pečeme ve střední části trouby 40 minut (v horkovzdušné troubě při 160°C). Můžeme přikrýt alobalem.

Čerpáno z knihy: Velká kuchařka pro labužníky

Doporučená příloha:  
suché bílé víno