

Ingrediencie

mäsová zmes: 400 g mletého mäsa, 1 menší pór, 150-200 ml kečupu, soľ, oregano, korenie gyros, olej

cesto: 300 g hladkej múky, 1/2 kocky čerstvého droždia, 1 lyžička sušeného oregana, 200 ml mlieka, 100 ml oleja, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru

d'alej: 1 vajíčko, sezam

Postup

Najprv si pripravíme mäso. Na rozpálenom oleji si osmažíme mäso dohnedo. Pridáme pokrájaný pór, osolíme, okoreníme, podlejeme kečupom a pod pokrievkou dusíme asi 20 minút. Necháme vychladnúť.

V miske zmiešame múku s droždím, soľ, cukor a korenie. Prilejeme mlieko, olej a vareškou premiešame. Až sa hmota spojí, cesto preložíme na dosku a rukami poriadne vypracujeme. Ľahko poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť.

Väčšiu polovicu cesta rozvalkáme na obdĺžnik a rozkrájame ho na 8 rovnakých obdĺžnikov. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a na každý dáme kôpku mäsa (bez pustenej šťavy). Okraje cesta potrieme rozšľahaným vajíčkom. Zbytok cesta rozvalkáme na trochu užší obdĺžnik a rozkrájame opäť na 8 obdĺžnikov, trochu užších než tie prvé. Každý obdĺžnik prejdeme mriežkovaným valčekom a prikryjeme ním mäso. Okraje dobre pritlačíme. Hotové kapsy potrieme zvyšným vajíčkom a posypeme sezamom. Na plechu necháme ešte chvíľu podkysnúť a pečieme pri teplote 200 stupňov dozlatista cca 10-15 minút.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

