

Arabský chléb plněný salátem a rybími prsty

(U nás velmi oblíbená večeře i netradiční a chutné pohoštění pro hosty.)

Budeme potřebovat:

Na těsto:

- 1kg hladké mouky
- 1 a ½ lžičky soli
- 1 droždí + trošku vlažné vody + troška mléka
- cca 3 sklenice vlažné vody
- 2 lžíce olivového nebo slunečnicového oleje

Postup:

Do hladké mouky uděláme důlek a v něm rozmícháme kvásek (1 droždí + trošku vlažné vody + troška mléka), a necháme vzejít kvásek. Poté rozmícháme, a postupně přidáme vlažnou vodu. Pak přidáme 2 lžíce olivového nebo slunečnicového oleje a hněteme, až je těsto úplně hladké a tuhé. Těsto rozdělíme na cca 20 kuliček, rozválíme je na placky o průměru asi 15 - 20 cm a pod utěrkou necháme odpočívat 20 min. Chléb pečeme na suchém plechu v elektrické troubě, spodek trouby rozpálíme na maximum. Při pečení by se měl chléb vyfouknout a vytvořit kapsu. Když chléb lehce zhnědne a vyfoukne, vyndáme ho a po vychladnutí prořízneme a plníme. Zbýlý můžeme zmrazit a použít jindy.

Jogurtovo-majonézový dresink na náplň:

- lžíce hořčice
- cca půl hrnku mléka
- olej
- 2 lžíce jogurtu
- podravka
- citron na zakapání

Postup:

Do vyšší nádoby na šlehání dáme lžíci hořčice, nalijeme tam půl hrnku mléka a postupně doléváme olej a mixujeme elektrickým mixérem, až majonéza zhoustne. Přidáme 2 lžíce jogurtu, podravku, zakapeme citronem, můžeme přidat i jarní bylinky.

Na konec:

Jako náplň používáme rádi salát z čínského zelí s nastrohanou mrkví a sterilovanou kukuřicí, ochucený olivovým olejem, vinným octem a solí. Dobré je v něm i rajče a paprika. Na dno vyfouklého chleba dáme lžíci salátu, pak 2 usmažené rybí prsty, „jogurto-majonézový dresink“ nebo kečup podle chutě, znovu salát, aby byl chléb plný. Rybí prsty někdy obměním mletým masem, které orestuji na cibulce a ochutím, nebo jinými kousky masa-fantazii se meze nekladou.



From:
<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/arabsky_chleb_plneny_salatem_a_rybimi_prsty

Last update: **2024/07/20 19:31**

