

Salteña Boliviana

- 16 středních salteñas
- 1 hrnek= asi 250 g (není v receptu specifikováno)



Náplň:

- 1 balíček neochucené želatiny
- 3 střední brambory
- 1 a půl lžíce olivového oleje
- 1 cibule nakrájená najemno
- 700 g mleté hovězí/kuřecí
- 300 g mraženého hrášku
- 1 jarní cibulka jemně nakrájená
- ½ hrnku nasekané petrželky
- 4 čajové lžičky bílého cukru
- 2 čajové lžičky papriky
- ¼ lžičky mletého římského kmínu/kmínu
- 1 a půl lžičky soli
- ¼ lžičky mletého pepře
- 3 lžíce chilli omáčky (volitelné)
- ½ hrnku studené vody
- 3 natvrdo vařená vejce, nakrájena najemno
- 1 konzerva (asi 80 g) černých oliv nakrájených najemno
- 1 hrnek rozinek předem namočených ve vodě a osušených

Těsto:

- 6 hrnků hladké mouky
- ¼ hrnku bílého cukru
- 1 lžička soli
- 1 hrnek másla, nakrájené na kostky
- 1 a půl hrnku horké vody
- 2 vejce
- 2 lžičky vody
- 1 lžíce papriky

Postup

1. Uvaříme želatinu podle návodu a necháme vychladnout.
2. Oloupeme a uvaříme brambory, avšak aby byly stále pevné (asi 10 min).
Po vychladnutí nakrájíme na malé kousky do mísy.
3. Dále rozejdeme olivový olej, přidáme nakrájenou cibuli a opékáme asi 5 minut.
Přidáme mleté hovězí a smažíme, dokud není maso již růžové (asi 10 min).
Odstraníme přebytečný tuk. Přidáme nakrájené brambory, rozmražený hrášek, jarní cibulku, petrželku, cukr, papriku, kmín, sůl a pepř a 3 lžíce chilli omáčky. Pozvolna přivedeme k varu a vaříme asi 3 minuty. Poté stáhneme z plotny a necháme stranou.
4. Rozehřejeme troubu na 220 stupňů a na plech dáme pečicí papír.
5. V míse smícháme mouku, ¼ hrnku cukru a 1 lžičku soli. Přidáme nakrájené máslo a smícháme vše dohromady, aby směs připomínala drobenku. Pomalu přidáváme horkou vodu a hněteme těsto do hladka. Poté přikryjeme mísu čistou utěrkou a necháme chvíli v teple. Rozdělíme těsto na 16 dílů a uděláme z nich koule. Zatímco vytváříme salteňu, ostatní těsto udržujeme v teple například pod utěrkou.
6. Na pomoučeném vále vytváříme z koule kulatou placku. V misce rozklepneme vajíčka a prošleháme je vidličkou s 2 lžičkami vody. Vajíčko lehce natřeme po okrajích placky a poté na půlkruh placky přidáme asi 2 lžíce masové směsi. Dále na směs poklademe ½ lžičky nakrájeného vařeného vajíčka, ¼ lžičku želatiny, trochu nakrájených oliv a hrozinky.
7. Přehneme druhý okraj přes směs a spojíme k sobě, aby těsto vytvořilo kapsu. Okraje přitlačíme například vidličkou, aby byly vroubkované.
8. Salteñas klademe na pečicí papír a na závěr potřeme zbytkem vajíčka, ve kterém rozmícháme papriku.
9. Pečeme asi 15-20 minut do zlatova.
10. Můžeme podávat třeba se sladkokyselou nebo chilli omáčkou.