Tunine kapice

**Autor**Kristina Grlić

ShareTweetSaveEmail
1

Za izradu kapica znamo da nam je potreban materijal. Nije riječ o jakobovim već o tuninim kapicama za koje je potrebno lako tijest0 od prvih 6 sastojaka.
tijesto:
Vodu, mlijeko, maslac i sol stavimo na srednje jaku vatru i čekamo da zavrije. Zatim maknemo lonac s vatre, dodamo brašno i vratimo ga nazad na plamenik i mješamo kojih pola minute. Vidjet ćete kako tijesto se počelo odljepljivati od dna i postaje rastezljivo. Maknemo ga na stranu i stavimo 5 min da se ohladi. U međuvemenu, stavimo grijati pećnicu na 200 stupnjeva. Kada se tijesto malo ohladimo, dodajemo jaja unutra tako da ih umješamo jedno po jedno.
Naše tijesto je spremno za pećnicu.
Vrećicu za zamrzavanje napunite s tijestom, zavežite je i zatim izrežite jedan kut pomoću kojeg ćemo tijesto istisnuti na masni papir. (Može se rabiti i žlica). Tijesto se peče 15ak minuta. Kada poprime zlatnu boju džepići su spremni. Dok se hlade pripremamo punjenje.

Punjenje:
Konzerve tune istresemo u mikser, dodamo vrhnje, majonezu, hren, sol, papar, đumbir i vlasac. Krastavce sitno narežemo i ubacimo u smjesu nakon što je izmiksamo, pošto volimo imati i malo grublje testure. Hren će dati jačinu, đumbir ljutinu, dok će majoneza uravnotežiti smjesu i dati joj kremoznost.
Nakon što ohladimo smjesu spremni smo za punjenje i dekoriranje.
Odlični sharp tunasti džepići druženja, a zašto ne i za soliranje

3 kom. jaja
150 g glatkog brašna
150 ml mlijeka
70 ml vode
100 g maslaca
1 prstohvat soli
3 kom. konzervirane tune (160g)
1 čajna žličica hrena
3 žlica majoneze

2 žlica kiselo vrhnje s 20% mm
1 prstohvat vlasca
3 kom. kiselih krastavca
1 kom. režanj češnjaka
malo papra
malo soli
5 žličica nasjeckanog ili mljevenog đumbira



NAMIRNICE

3 kom. jaja
150 g glatkog brašna
150 ml mlijeka
70 ml vode
100 g maslaca
1 prstohvat soli
3 kom. konzervirane tune (160g)
1 čajna žličica hrena
3 žlica majoneze
2 žlica kiselo vrhnje s 20% mm
1 prstohvat vlasca
3 kom. kiselih krastavca
1 kom. režanj češnjaka
malo papra
malo soli
5 žličica nasjeckanog ili mljevenog đumbira

Način pripreme

1

Za izradu kapica znamo da nam je potreban materijal. Nije riječ o jakobovim već o tuninim kapicama za koje je potrebno lako tijest0 od prvih 6 sastojaka.
tijesto:
Vodu, mlijeko, maslac i sol stavimo na srednje jaku vatru i čekamo da zavrije. Zatim maknemo lonac s vatre, dodamo brašno i vratimo ga nazad na plamenik i mješamo kojih pola minute. Vidjet ćete kako tijesto se počelo odljepljivati od dna i postaje rastezljivo. Maknemo ga na stranu i stavimo 5 min da se ohladi. U međuvemenu, stavimo grijati pećnicu na 200 stupnjeva. Kada se tijesto malo ohladimo, dodajemo jaja unutra tako da ih umješamo jedno po jedno.
Naše tijesto je spremno za pećnicu.
Vrećicu za zamrzavanje napunite s tijestom, zavežite je i zatim izrežite jedan kut pomoću kojeg ćemo tijesto istisnuti na masni papir. (Može se rabiti i žlica). Tijesto se peče 15ak minuta. Kada poprime zlatnu boju džepići su spremni. Dok se hlade pripremamo punjenje.

Punjenje:
Konzerve tune istresemo u mikser, dodamo vrhnje, majonezu, hren, sol, papar, đumbir i vlasac. Krastavce sitno narežemo i ubacimo u smjesu nakon što je izmiksamo, pošto volimo imati i malo grublje testure. Hren će dati jačinu, đumbir ljutinu, dok će majoneza uravnotežiti smjesu i dati joj kremoznost.
Nakon što ohladimo smjesu spremni smo za punjenje i dekoriranje.
Odlični sharp tunasti džepići druženja, a zašto ne i za soliranje

Tunine kapice
NAMIRNICENačin pripreme