



Наан хлебчета с аспержи

⌚ 50–60 Минути   

Подготвка

- 1 Първата стъпка за Наан хлебчетата е да сложите брашното, солта, маята и кориандъра в купа. Към сместа добавете Богата и киселото мяко от соя и разбъркайте добре. Покрийте купата с кърпа и я оставете за 30 минути - гокамо сместа уগвои размера си.
- 2 Разбъркайте крема сиренето за топинга с 1 с.л. от микса с 5 Билки Пробансал и пестото. Измийте аспержите, отрежете краищата им и ги запечете в тиган за около 10 минути с малко мазнина - гокамо омекнат.
- 3 Загрейте фурната предварително на 240°C. Разделете тестото на гве и оформете гве малки овални пумки. Намажете ги с крема сиренето и отгоре сложете аспержите.
- 4 Изпечете ги във фурната за около 10 минути. Добавете песто по желание и им се насладете гокамо са топли.

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За наан хлебчетата

250 g	Брашно
2 g	Суха мая
1 ч.л.	Черен сусам
125 ml	Бога
1 с.л.	Кисело мяко от соя
1 ч.л.	◆ Кориандър, млян
5 g	◆ Сол от Средиземно море

За топинга

1 връзка	Аспержи
1 с.л.	Зелено песто
150 g	Крема сирене
1 с.л.	◆ 5 Билки Пробансал

