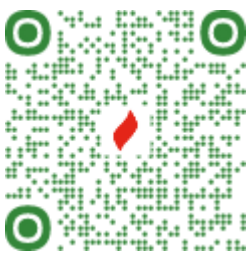




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Тиква
225 g	Брашно
1 ч.л.	Бакпулвер
55 g	Масло, студено
70 g	Пармезан, настърган
60 ml	Мляко
1 ч.л.	Лимонов сок
½ ч.л.	♦ Джинджирил, млян
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
½ ч.л.	♦ Черен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Морска сол



Печени бухтички с тиква и пармезан

⌚ 50—60 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Наредете тиквата на кубчета и я опечете в тава, покрита с хартия за печене за 20-30 минути. Махнете от фурната и намачкайте го добре.
- 2 Поставете тава във фурната да се загрева. През това време пресейте брашното и го разбъркайте с бакпулвера и подправките. Добавете маслото, нарязано на кубчета и втрийте сместа между пръстите си, докато заприлича на големи трохи.
- 3 Добавете ⅔ от пармезана, тиквата, лимоновия сок и млякото към сухите съставки. Омесете тестото и накрая оформете на топка. Прехвърлете върху набрашнена повърхност и притиснете тестото с длан, докато получите диск с дебелина от 2-3 см и диаметър 15 см.
- 4 Сложете тестото върху хартия за печене и нарежете на 8 триъгълника с помощта на нож, без да правите разстояние между отделните парчета.
- 5 Намажете тестото с малко мляко и поръсете с останалия пармезан. Прехвърлете тестото в нагорещената тава, както е върху хартията за печене и сложете във фурната. Опечете за 12-15 минути. Извадете от фурната и се насладете на печените бухтички с разядки по избор.