Крекери със сирене котидж и азиатски привкус

20–30 Минути

Подготовка

1. Загрейте фурната предварително на 200°C (392°F) за най-добри резултати.
2. Измийте коктейлните домати, отстранете сока и семената и нарежете на кубчета. Нарежете на тънко пресния босилек и лука.
3. В купа разбъркайте сиренето котидж с босилека, лука и брашното. Подправете всичко с щипка морска сол и пипер меланж Kotányi на вкус. Добавете останалите подправки и разбъркайте добре.
4. Постелете тава с хартия за печене и поръсете със зехтина. Оформете топчета от сместа, поставете ги в тавата и ги сплескайте. Печете в предварително загрятата фурна за около 8–10 минути. Обърнете по средата на времето за готвене и покрийте със ситно нарязаните домати.

Съставки за 3 Порции

= Kotányi Produkte

400 g	Сирене котидж
200 g	Коктейлни домати
160 g	Брашно
1	Чаша босилек, пресен
1	Чаша див лук, пресен
1 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Куркума, мляна
½ ч.л.	Джинджифил, млян
½ ч.л.	Чесън на гранули
Щипка	Зелен пипер на зърна
Щипка	Морска сол
Щипка	Пипер меланж на зърна