



# Scones od bundeve s parmezanom

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Lim obložite papirom za pečenje pa dodajte kockice bundeve i pecite oko 15–20 minuta, odnosno dok ne omekšaju. Izvadite bundevu, kratko ostavite da se ohladi pa je izgnječite u pire.
- 2 Stavite lim u pećnicu da se zagrije. U veliku zdjelu prosijte brašno, sol, prašak za pecivo, papar, đumbir i kurkumu. Dodajte maslac i utrljajte ga dok smjesa ne poprimi teksturu krušnih mrvica.
- 3 U smjesu dodajte dvije trećine naribanog parmezana pa promiješajte. U zdjelici sjedinite mlijeko i limunov sok pa dodajte u suhe sastojke zajedno s pireom od bundeve. Promiješajte nožem pa rukama oblikujte smjesu u glatku kuglu i stavite je na lagano pobrašnjenu površinu.
- 4 Dlanom nježno pritisnite tijesto dok ne postignete debljinu od otprilike 2,5 cm i promjer oko 15 cm. Prebacite ga na papir za pečenje pa nožem izrežite na 8 trokuta bez razdvajanja.
- 5 Premažite pogačice s malo mlijeka i pospite preostalim sirom. Izvadite vrući lim za pečenje iz pećnice i na njega prebacite pogačice zajedno s papirom. Pecite oko 12–15 minuta dok ne poprime zlatnu boju i budu potpuno pečene. Izvadite iz pećnice i poslužite uz namaz ili krem sir.

## Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                                           |
|-------------|-------------------------------------------|
| 150 g       | Bundeve (Butternut, Hokkaido ili Kabocha) |
| 225 g       | Glatkog brašna                            |
| 1 žličica   | Prašak za pecivo                          |
| 0.5 žličice | ♦ Kuhinjska sol                           |
| 0.5 žličice | ♦ Đumbir mljeveni                         |
| 0.5 žličice | ♦ Kurkuma mljevena                        |
| 0.5 žličice | ♦ Papar crni mljeveni                     |
| 55 g        | Hladnog maslaca                           |
| 70 g        | Parmezana, sitno naribanog                |
| 60 ml       | Mlijeka                                   |
| 1 žličica   | Limunovog soka                            |

