



Slani bučni kolački s parmezanom

🕒 50–60 Min   

Priprava

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Buče (maslena ali hokaido)
225 g	Gladke pšenične moke
1 žlička	Pecilnega praška
0.5 žličke	Soli
0.5 žličke	♦ Ingver mleti
0.5 žličke	♦ Kurkuma mleta
0.5 žličke	♦ Poper črni mleti
55 g	Hladnega masla
70 g	Parmezana (drobno naribanega)
60 ml	Mleka
1 žlička	Limoninega soka

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko, nanj razporedimo na kocke narezano bučo in pečemo približno 15–20 minut, da se zmehča. Vzamemo jo iz pečice, nekoliko ohladimo in pretlačimo v pire.
- 2 Prazen pekač postavimo v pečico, da se segreje. V večjo skledo presejemo moko, sol, pecilni prašek, črni poper, ingver in kurkumo. Dodamo hladno maslo in ga s prsti vtremo v suhe sestavine, da dobimo drobtinasto zmes.
- 3 Primešamo dve tretjini naribanega parmezana. V manjši skledi zmešamo mleko in limonin sok ter ju skupaj z bučnim pirejem dodamo suhim sestavinam. Premešamo z nožem, nato pa z rokami nežno oblikujemo gladko kepo testa. Prestavimo jo na rahlo pomokano površino.
- 4 Testo z dlanmi nežno sploščimo v krog debeline približno 2,5 cm in premera 15 cm. Prestavimo ga na papir za peko in z nožem razrežemo na 8 trikotnikov, vendar jih ne ločimo med seboj.
- 5 Kolačke premažemo z malo mleka in potresemo s preostalim parmezanom. Iz pečice previdno vzamemo vroč pekač in nanj skupaj s papirjem za peko prestavimo kolačke. Pečemo približno 12–15 minut, da zlato porjavijo in so pečeni tudi v notranjosti. Postrežemo jih z namazom ali kremnim sirom.

