



Пълнен алабаш с булгур и пърленка от нахут на барбекю

⌚ 60–70 Минути 

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За алабаша

4 бр.	Средно голям алабаш
3 с.л.	Зелен лук, ситно нарязан
1 с.л.	Замразен грах
8 с.л.	Котидж сирене
6 с.л.	Булгур
180 ml	Вода
2 бр.	Жълтъци
1 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули

За пърленките от нахут

190 ml	Мляко, хладко
50 g	Масло
150 g	Брашно от нахут
150 g	Брашно от спелта
1 ч.л.	Бакпулвер
½ ч.л.	♦ Кориандър, млян
1 ч.л.	♦ Морска сол

Подготовка

- 1 Пригответе пърленките като разтопите маслото в топлото мляко. Добавете останалите продукти и започнете да месите тестото. Оставете го да втаса 15 минути.
- 2 Обелейте парчетата алабаш и махнете зелените части. Издълбайте вътрешната част, така че да се образуват малки тенджерки от алабаш.
- 3 Сварете булгура в подсолена вода за около 10 минути, а след това го отцедете.
- 4 Разбъркайте котидж сиренето със зелен лук, грах, чесън на гранули, 5 Билки Провансал и изстудения булгур. Накрая добавете и жълтъка.
- 5 Напълнете парчетата алабаш с получената се смес. Поставете в огнеупорен съд и пригответе на барбекюто на 180°C индиректна топлина за 30 минути. При нужда добавете вода.
- 6 Разделете тестото за пърленките на равни части и формирайте малки кръгчета. Сплескайте ги максимално с помощта на ръцете си. Опечете и от двете страни върху предварително загрята плоча за пица - за 3 минути.
- 7 Нарежете на ситно зелените части от алабаша и гарнирайте малките „тенджерки“ с тях преди да сервирате.

