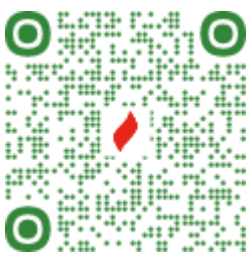




Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

150 g	Sütőtök
225 g	Finomliszt
1 tk	Sütőpor
0.5 tk	Só
0.5 tk	♦ Gyömbér, őrölt
0.5 tk	Kurkuma
0.5 tk	♦ Feketebors, őrölt
55 g	Vaj
70 g	Parmezán
60 ml	Tej
1 tk	Citromlé



Sütőtökös parmezános vendégváró falatok

⌚ 50–60 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, és béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Terítsük el rajta a sütőtökkockákat, majd süssük 15–20 percig, amíg megpuhulnak. Vegyük ki a sütőből, hagyjuk kissé hűlni, majd törjük pürésre.
- 2 Tegyük egy tepsit a sütőbe, hogy felmelegedjen. Szitáljuk egy nagy tálba a lisztet, a sót, a sütőport, a fekete borsot, a gyömbért és a kurkumát. Adjuk hozzá a vajat, majd morzsoljuk össze a száraz hozzávalókkal, amíg morzsás állagú keveréket kapunk.
- 3 Adjuk hozzá a reszelt parmezán kétharmadát, és keverjük össze. Egy kisebb tálban keverjük el a tejet a citromlével, majd a sütőtökpürével együtt adjuk a száraz hozzávalókhöz. Késsel dolgozzuk össze, majd kézzel óvatosan formázzunk belőle sima tésztagombócot. Tegyük enyhén lisztezett felületre.
- 4 Finoman lapítsuk le a tésztát a tenyerünkkel kb. 2,5 cm vastagra és 15 cm átmérőjűre. Tegyük sütőpapírra, majd késsel vágjuk 8 cikkre úgy, hogy a darabokat ne válasszuk szét.
- 5 Kenjük meg a tetejét kevés tejjel, majd szórjuk meg a maradék parmezánnal. Óvatosan vegyük ki a forró tepsit a sütőből, és a sütőpapírral együtt helyezzük rá a tésztákat. Süssük 12–15 percig, amíg aranybarnára sülnek. Tálaljuk vajjal, krémsajttal vagy más kedvenc kencével.