



Začinjene kruhove kroglice polnjene s sirom

🕒 60–90 Min   

Priprava

Sestavine 6 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

800 g	Moke
1 kocka	Kvasa
5 žličk	Repičnega olja
500 ml	Mlačne vode
200 g	Sira gavda
	Oljčno olje
3 žličke	◆ Majaron zdrobljeni
3 žličke	◆ Paprika sladka
2 žlički	◆ Kumina črna cela
3 žličke	◆ Timijan zdrobljeni
3 žličke	◆ Origano zdrobljeni
	◆ Morska sol jodirana

- 1 Zmešajte moko, žličko soli ter timijan. Kvas razdrobite v manjšo posodico ter ga dobro premešajte z vodo. Skupaj z oljem ga dodajte k moki in zamesite v čvrsto testo.
- 2 Testo pustite stati 45 minut (volumen se mora podvojiti). Vmes sir narežite na kocke široke približno en centimeter. Iz testa naredite majhne kroglice ter v njihovo sredino dajte eno do dve kocki sira, tako da jih testo čisto prekriva.
- 3 Kroglice položite na pekač obložen s papirjem za peko. Premažite jih z nekaj oljčnega olja, nato pa jih posujte z začimbami. Pecite jih približno 20 minut pri 180 °C.
- 4 Kruhove kroglice lahko servirate z različnimi pomakami.

