



Začinjene kruhove kroglice polnjene s sirom

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Moke
1 kocka	Kvasa
5 žličk	Repničnega 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.

