



Začinjene princeske

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Najprej zmešajte kremni sir, olje ter začimbe in nadev postavite na hladno.
- 2 Zavrite vodo skupaj z maslom in soljo.
- 3 Dodajte moko, začimbno mešanico Toskana in mešajte dokler testo z lahkoto ne odstopi od posode.
- 4 V ohlajeno testo počasi zmešajte še jajca.
- 5 Testo dajte v vrečko za dresiranje ter segrejte pečico na 200°C.
- 6 Na pekač obložen s papirjem za peko iztisnite majhne kupčke testa ter jih pecite 15 do 20 minut na 200°C.
- 7 Počakajte da se princeske ohladijo, nato pa jih prerežite, namažite z nadevom ter sestavite nazaj.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo

250 ml	Vode
50 g	Masla
140 g	Gladke moke
3	Jajca
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
2 žlički	♦ Toskana, začimbna mešanica

Za nadev

5 žlic	Svežega sira
1 žlica	Čilijevega olja
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
1 žlica	♦ Toskana, začimbna mešanica

