



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čajna žlica soli
- 2 stroka česna
- 2 paradižnika
- 250 g gladke moke
- 1 zavitek kvasa v prahu
- 250 g pšenične polnozrnatke
- 250 g sirotke
- 3 jedilna žlica oljčnega olja
- 1 šopek rukole
- 1 majhna bučka
- 150 g ovčjega sira
- 125 g mozzarele

Kruhki presenečenja

Chef Maja Zajšek

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zmešamo obe vrsti moke, kvas in sol. Sirotko z oljem malo segrejemo in jo zgnetemo v moko, da se začnejo delati mehurčki. Testo pokrijemo in ga pri sobni temperaturi pustimo vzhajati 10 minut.

Medtem operemo rukolo in jo na drobno sesekljamo. Bučko operemo, očistimo in naribamo. Ovčji sir nadrobimo in vse dobro premešamo.

Paradižnik poparimo z vrelo vodo, ga olupimo in narežemo na kocke. Česen olupimo in ga sesekljamo na drobno. Mozzarelo narežemo na kocke. Vse zmešamo in začinimo s soljo in poprom. Dva pekača premažemo z maščobo, pečico segrejemo na 200°C.

Na pomokani deski dobro pregnetemo testo in ga razdelimo na 16 koščkov. Iz vsakega kosa naredimo kroglico. 8 kroglic napolnimo s sirovo mešanico, ostalih 8 pa s paradižnikovim nadevom. Nareimo lepe hlebčke.

Damo jih v pekačin jih pustimo vzhajati še 15 minut. Nato damo pečt na 180°C okoli 30 minut.