

Peciva od bundeve i parmezana



Autorica: Monika Topolko

Za 4 peciva

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 30min

Ukupno vrijeme: 45min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Kruh & pogače

Recept je preuzet iz kuharica The Abel & Cole Cookbook. U originalnom receptu u tijesto idu nasjeckane crne masline, no ja ih nisam imala pri ruci pa sam taj dio preskočila. Ako imate staklenku maslina pri ruci, svakako ih dodajte. Peciva će sigurno biti izvrsna!

Sastojci

120g naribane bundeve ili tikve

190g brašna

1 prašak za pecivo

30g naribanog parmezana + 2 žlice za posipanje

1/2 žličice soli

1 žlica nasjeckanog svježeg ružmarina

2 jaja

1 žlica mlijeka

Postupak

Pećnicu zagrijte na 190°C. Lim za pečenje lagano premažite uljem.

U većoj zdjeli pomiješajte bundevu i parmezan, dodajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo, sol i ružmarin. Jaja i mlijeko kratko istucite vilicom i dodajte ostalim sastojcima pa sve dobro izmiješajte. Tijesto će biti vlažno i pomalo ljepljivo. Po potrebi dodajte još brašna kako biste mogli oblikovati tijesto ali nemojte pretjerati.

Dobivenu smjesu podijelite na 4 djela i svaki dio prebacite na lim za pečenje. Hrpice tijesta na limu oblikujte u okrugla peciva. Svako pecivo pospite s malo brašna i preostalog naribanog parmezana.

Pecite 25-30 minuta odnosno dok ne dobiju zlatnu boju. Ohladite ih 15-ak minuta na rešetki i poslužite.