



Gustări cu praz și cârnat uscat

Difficulty medium

Preparation time 30 min

Total time 1h

Serving size 12 bucăți

Ingredients

- 110 g unt nesărat, cuburi
- 130 g făină, plus pentru pudrat suprafața de lucru
- ¼ linguriță sare
- 40 g apă
- 100 g brânză Emmenthal, bucăți
- 200 g praz, bucăți
- 100 g cârnat Landjäger, bucăți, sau alt cârnat crud-uscat

Nutrition per 1 bucată

Calories 758 kJ / 181 kcal

Protein 6 g

Carbohydrates 8 g

Fat 14 g

Fibre 0.8 g

Preparation

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și puneți-o deoparte.
2. Puneți în bol untul, făina, sarea și apa și frământați **20 sec./viteza 4**. Scoateți aluatul din bol și modelați din acesta 12 bile (aprox. 20 g fiecare).
3. Pe suprafața de lucru pudrată cu făină, întindeți cu sucitorul fiecare bilă de aluat în câte un disc (aprox. Ø 10 cm). Așezați discurile de aluat în tava de copt pregătită și înțepați-le cu o furculiță din loc în loc, pentru a împiedica formarea de bule în timpul coacerii.
4. Spălați bolul de mixare.

5. Puneți în bol brânza și mărunțiți **12 sec./viteza 5**. Transferați într-un castronel și puneți deoparte.
6. Puneți în bol prazul și cânatul și tocați **10 sec./viteza 6**. Curățați pereții bolului cu spatula.
7. Adăugați untul și sotați **5 min./120°C/invers/viteza 1**.
8. Întindeți amestecul de praz în strat uniform pe discurile de aluat, presărați cu brânză și coaceți timp de 18 minute (180°C). Serviți gustările calde sau reci.

Useful Items

sucitor, cuptor, tavă de copt, hârtie de copt

Hints & Tips

- Ornați gustările cu verdeață la alegere.