

Okruglice od tikve

Nije me obeshrabrio nedostatak svježih šljiva ... ni nedostatak vremena. Ove okruglice su zakon!



Sastojci:

Tijesto:

- cca 500 g očišćene tikve (ovdje butternut)
- 1 žlica sezamovog ulja (može i običnog)
- 1/2 žlice meda
- malo soli
- 1 jaje
- cca 12 žlica integralnog pšeničnog brašna
- malo brašna za podlogu kod izrade okruglica

Nadjev:

- 10-12 suhih šljiva (ili svježih)
- 1 žlica bijelog ruma
- malo cimeta

Dorada:

- 3-4 žlice sezama
- malo meda

Priprema:

1. Očistite tikvu, narežite je na proizvoljne komade i stavite peći u pećnicu cca 30 min na 200°C.
2. Suhe šljive pospite s malo cimeta i prelijte vrućom vodom sa malo ruma (ako kuhate za djecu, izbacite rum). Ostavite poklopljeno 20-30 min da šljive nabubre i nakon toga ih ocijedite. Ako imate svježije šljive, izvadite im koštice i malo ih pospite cimetom. U oba slučaja računajte na jednu šljivu po okruglici.
3. Vilicom ili štapnim mikserom propasirajte pečenu tikvu, malo posolite, umiješajte ulje, med i, kad je tikva malo prohladna, umućeno jaje. Ja sam stavila sezamovo ulje, ali možete koristiti i neko drugo.
4. Smjesi dodajte brašna prema potrebi. Količina tikve i brašna je odokativna, u mom slučaju je omjer cca 5:2 u korist tikve. Nemojte pretjerati s brašnom jer će vam okruglice biti pretvrde.
5. Dobivenu smjesu (teško mi je to nazvati tijestom jer je prilično gnjecavo) istresite na dobro pobrašnjenu podlogu i žlicom/vilicom rastanjite na debljinu cca 0, 5-1 cm. Razrežite na kvadrate. U sredinu svakog kvadrata stavite šljivu i pobrašnjenim rukama oblikujte okruglice. Obično iz ove količine bude smjese za cca 12 okruglica - meni se danas žurilo pa sam ih skemijala samo 9 (malo prevelikih).
6. Okruglice stavite kuhati u malo posoljenu vrelu vodu. Kuhajte ih na slabijoj do umjerenoj temperaturi dok ne isplivaju na površinu (cca 15 min).
7. U međuvremenu, u tavici (na suho) tostirajte sezam, uz stalno miješanje i ne predugo - da vam ne izgori.

Napomene:Kuhane okruglice ocijedite i servirajte prelivene s malo meda i posute sezamom. Ukoliko volite zapečene okruglice sa šljivama, možete ih prije posluživanja kratko zapeći (med i sezam dodajte tek nakon vađenja iz pećnice). Ovaj put sam imala vrlo mirisnu tikvu pa nisam pretjerivala sa začinima - po želji u tijesto možete dodati malo naribane narančine ili limunove korice isl. Recept je napisan 03.12.2008.