

Proljetne košarice

Prhke košarice od kukuruznog brašna nadjevene slasnim, slanim punjenjem. Dekorirajte ih kako vam drago. ?

Sastojci:

Za 12 košarica:

- 2,2 dl mekog kukuruznog brašna
- na vrh noža sode bikarbone
- 2 žlice mljevenih lješnjaka
- 75 g maslaca
- 2 žlice svježeg sira
- malo soli

Za nadjev:

- cca 200 g svježeg sira
- cca 2 žlice kiselog vrhnja
- cca 200 g kuhane šunke
- malo soli
- 4 mlada luka (ili malo hrena ili češnjaka...)

Za dekoraciju:

- cherry rajčice, mladi luk, peršinov list...

Priprema:

1.
Prosijte brašno i sodu bikarbonu. Umiješajte mljevene lješnjake i malo soli. Dodajte hladan, na listiće narezan maslac i sir te umijesite tijesto. Ukoliko je potrebno, dodajte vrlo malo vode (meni je trebala 1 žlica).
2.
Razvaljajte tijesto na cca 2 mm debljine. Režite krugove promjera 8 cm od kojih u kalupima za muffins (ili za mini tarts) oblikujte košarice (na dno svakog kalupa prethodno sam stavila pek papir). Od ostatka tijesta napravite tanke valjčiće koje složite preko kakvog valjka - ja sam uvila silikonsku podlogu za valjanje, umotala ju u al-foliju pa ju obložila pek papirom; to mi je bio kalup za ručke košarica. Oblikovano tijesto ostavite u hladnjaku 20-30 min.
3.
Košarice i ručkice pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 10 min na na 160° C (kod mene
2.
nivo odozdo, ventilatorsko grijanje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici (za ručkice će vam trebati koja minuta više). Malo ih prohladite pa izvadite na drvenu ili rešetkastu podlogu da se ohlade.
4.
Za nadjev izmiješajte sir i vrhnje. Šunku nasjeckajte na kockice pa umiješajte u nadjev. Ako treba, malo posolite. Pokrijte i držite na hladnom do posluživanja.
5.
Prije posluživanja u nadjev umiješajte sjeckani mladi luk (bijeli dio) ili svježe naribani hren ili protisnuti češnjak. Izmiješajte pa nadjenite košarice na koje potom postavite ručkice. Ukrasite po želji - percima mladog luka, cherry rajčicama, peršinovim listom i sl.

Napomene:U tijesto sam stavila 2 razom pune žlice sira (polumasnog). Lješnjake sam mjerila malo iznad razom punim žlicama. Za nadjev sam upotrijebila kuhanu domaću dimljenu šunku - po želji, možete staviti neko drugo meso. Mjere u nadjevu su odokativne - količine pojedinih sastojaka prilagodite ukusu (samo pazite da nadjev ne bude prevlažan - ja sam prethodno malo ocijedila sir).
Recept je napisan 25.04.2011.