

Koniczynki z pastą z natki pietruszki i holenderską goudą



Składniki

10 g - Drożdże
3/4 szklanka - Ciepła
woda
1 łyżeczka - Cukier
300 g - Mąka pszenna
80 ml - Oliwa z oliwek
1 łyżeczka - Sól
1 szt. - Natka pietruszki
(pęczek)
3 szt. - Czosnek (ząbek)
60 g - Słonecznik łuskany
45 g - Olej rzepakowy
80 g - Gouda holenderska
2 łyżeczka - Oregano

Opis wykonania

Delikatne i puszyste koniczynki z nadzieniem z pietruszki oraz sera, rozpływają się w ustach!

Ciasto: w miseczce rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie, dodać łyżeczkę cukru i mąki, wymieszać. Do misy robota wsypać mąkę, sól oraz wlać oliwę i zaczyn drożdżowy. Wyrobić na gładkie i puszyste ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (aż ciasto podwoi swoją objętość).

Pasta: zmiksować blenderem słonecznik, natkę pietruszki, czosnek i goudę. Powoli wlewać olej, do uzyskania pożądanej konsystencji (pasta nie może być lejąca jak pesto, powinna pozostać bardziej zwarta). Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Z wyrośniętego ciasta odrywać kawałki wielkości piłeczki do ping-ponga, rozwałkować na placek i nałożyć łyżeczkę pasty. Na to położyć kawałek sera (mniej więcej o wymiarach 2,5 cm x 1 cm), uformować kulkę. W małych, okrągłych foremkach układać po 4 przygotowane kulki, posmarować delikatnie oliwą i posypać oregano.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez ok. 15 - 20 minut.

Smacznego! :)