

Tople trubice sa šunkom

Kroasani punjeni šunkom

12 Peciva



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Nadev:

400 g paprike

12 reznjeva šunke sveže ili 12 malih

kobasica

Testo od sira i ulja:

1 šargarepe (otprilike 100 g)

300 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

125 g sira kravljeg, svežeg

3 kašika/e mleka

75 ml jestivog ulja npr. suncokretovog

1 belanaca

1 kašičica soli

Premazivanje:

1 žumance

1 kašika mleka

začin za picu ili susam za posipanje

A ovako se to radi:

Ono što ti je teško prepusti odraslima!

- 1 Pripremi i odmeri sve sastojke. Obloži tepsiju papirom za pečenje i zagrej rernu. Očisti papriku i iseci je na otprilike 24 tračice.
- 2 Očisti i narendaj šargarepu, a brašno pomešaj sa praškom za pecivo, pa dodaj u posudu sa šargarepom. Umešaj preostale sastojke koristeći mikser sa talasastim nastavcima, prvo najmanjom pa najvećom brzinom i mešaj dok ne dobiješ glatko testo (ne valja mešati predugo jer će se testo lepiti!).
- 3 Izvaljaj testo oklagijom na malo pobrašnenoj radnoj ploči ili stolu, tako da dobiješ krug prečnika otprilike 40 cm. Podeli testo na četvrtine, pa svaku četvrtinu na trećine tako da dobiješ 12 parčića testa sličnih parčićima torte.

- 4 Na svaki komad stavi režanj šunke i 2 tračice paprike pa uvij kao trubicu počevši od šire strane. Stavljaj trubice na pripremljenu tepsiju za pečenje pa ih premaži mešavinom žumanceta i mleka i po želji pospi susamom ili začinom za pizzu. Stavi tepsiju u rernu na rešetku u donjem delu rerne i peci otprilike 25 minuta.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

- 5 Zajedno sa papirom za pečenje izvadi trubice iz tepsije i ostavi ih da se ohlade.

Savet:

- Trubice su najukusnije kad se malo ohlade, a tople su. Nadev se može menjati po ukusu, npr. umesto paprike mogu se koristiti tikvice, a umesto sveže šunke može se upotrebiti mala kobasica ili viršlja. Isto tako, nadev može da bude od sira ili da se dopuni sirom.