

Vaiduoklių užkandis

Maži picų paplotėliai su vaiduoklių formos sūriu

16 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



Sudėtis:

Pomidorų padažui:

- 1 vnt. svogūnų (mažo)
- 1 skil. česnako
- 1 - 2 v.š. augalinio aliejaus
- 1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 250 g pomidorų (nuluptų, gali būti konservuoti)
- 1 citrinos gabalėlio sulčių
- druskos (trupučio)
- raudonėlio (trupučio)
- šviežiai maltų pipirų (trupučio)

Tešlai:

- 400 g kvietinių miltų
- 2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 250 g varškės (mažo riebumo, tepamos)
- 75 ml pieno
- 125 ml augalinio aliejaus
- 1 a.š. druskos

Priedai:

- 200 g gouda sūrio (plonai pjaustyto)
- 16 skil. salami dešros raudonėlio

1 Pomidorų padažas:

Nulupkite svogūną ir česnaką ir smulkiai pjaustykite. Įkaitinkite aliejų keptuvėje. Supilkite svogūną, česnaką ir trumpai pakepkite. Supilkite vanilinį cukrų ir pomidorus, viską užvirkite ir troškinkite maždaug 10 minučių neuždengdami keptuvės. Į paruoštą padažą įpilkite citrinos sulčių, raudonėlio, druskos ir pipirų.

2 Tešla:

Sumaišykite miltus su kepimo milteliais. Sudėkite likusius tešlai skirtus ingredientus ir viską gerai išmaišykite iki vientisos masės. Gautą tešlą suskirtykite į nedidelius gabalėlius (16vnt), juos iškočiokite, kad gautumėte apvalios formos apie 10cm skersmens picutes. Jas visas sudėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą.

Ant picos paplotėlių tepkite pomidorų pastos (palikdami šiek tiek vietos kraštuose), ant viršaus dėkite saliami dešrą, pabarstykite raudonėlio.

Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių ir kepkite apie 10 minučių.

Ištraukite picos paplotėlius, ant jų sudėkite iš sūrio suformuotas vaiduoklių formeles (juos galite suformuoti ranka arba sausainių formelėmis, jei tokias turite) ir dar kepkite orkaitėje apie 6-8 minutes.



Dr. Oetker Lietuva

Iškepusios paplotėlius papuoškite gvazdikėliais ar kmynais kaip nurodyta paveiklėlyje.

Jeigu vienu kartu skardoje visi paplotėliai netelpa, kepkite dvejose skardose arba du kartus.

Skanaus!

