חלילי עגבניות

מתכון מאת V-ZUG Ltd.



Preparation	15 Mins
Cooking time	20 Mins
חיבור	20
התקן	CombiSteamer V6000 45 from 2021

חלילי בצק עלים פריכים במילוי עגבניות ארומטי, בתיבול עדין של שום, כמון ונגיעה של פלפל קאיין. לערב חברותי - חריף, לא מסובך ופשוט טעים!

מרכיבים

כף רסק עגבניות 2½

שיני שום, מעוכים 2

כפית כמון 1

כפית מלח ¾

כפית פלפל קאיין ¼

כף שמן זית 1

בצק עלים פרוס בצורה מלבנית, (בערך 25 × 42 ס"מ) 1

חלבון ביצה, מוקצף 1

כף סולת מחיטת דורום 2

הכנה

מערבבים בקערה קטנה את רסק העגבניות וכל המרכיבים כולל שמן הזית. פורסים את בצק העלים, מורחים את רסק העגבניות לאורכו על חצי מהבצק, מקפלים מעליו את החצי הלא צבוע, לוחצים קלות כלפי מטה. מברישים את פני הבצק בחלבון ביצה ומפזרים מעל סולת חיטה. חותכים את הבצק לרצועות ברוחב של כ-2 ס"מ. מחזיקים את הקצוות של כל רצועה, מסובבים אותם זה כנגד זה פעמיים ומניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. מניחים את תבנית האפייה בתא האפייה הקר ואופים באפייה מקצועית ב-210 מעלות למשך כ-20 דקות.

Put the tray in

Professional baking classical 210 °C for 20 Mins

אביזרים

תבנית

מידע נוסף

הופק ביום	16.12.2024