

Veľkonočné syrové bochničky s Karičkou

Potrebuje

- - #Na bochničky:
- - ~Kvások:
- - 15 g droždia
- - 1 ČL trstinového cukru
- - 50 ml mlieka
- - 1 PL hladkej múky
- - ~Cesto:
- - 1 vaječný žltok
- - 320 g hladkej múky
- - 2 a 1/2 PL olivového oleja
- - 150 ml vody
- - 1 ČL soli
- - ~Na náplň:
- - Karička syrové trojuholníčky (Klasik, s pažitkou, so šunkou)
- - čerstvé bylinky (bazalka, petržlenová vňať)
- - ~Na potretie cesta:
- - olivový olej
- - vajce sezamové
- - semienka
- - #Na paradajkový dip:
- - 1 PL olivového oleja
- - 1 ks cibuľa
- - šalotka
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 200 g lúpaných drtených paradajok
- - biele korenie
- - soľ

Postup

V miske si pripravíme kvások tak, že zmiešame droždie, cukor a teplé mlieko. Zmes prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme tak približne 15 minút. Kým sa pripravuje kvások, zamiesime si cesto na bochničky. V miske zmiešame múku, soľ a jeden žltok. Pridáme kvások, trošku olivového oleja a vody. Cesto vymiesime, zakryjeme kuchynskou utierkou a necháme v pokoji kysnúť približne 45 minút.

Na syrovú náplň do bochničkov rozmiešame syrové trojuholníčky Karička s čerstvými bylinkami podľa vašej chuti. Bochničky môžete naplniť aj ochutenými syrovými trojuholníkmi, ktoré obľubujete. Stačí ich vidličkou vymiešať.

Keď cesto vykysne, vyvalkáme ho na hrubší plát a vykrojíme z neho malé krúžky. Do cesta vložíme syrovú náplň a vytvoríme malé bochničky.

Do stredu plechu na pečenie umiestnime misku vhodnú na zapekanie. Okolo nej poukladáme bochničky. Takto vytvorený veniec z bochničkov potrieme olivovým olejom a rozšľahaným žĺtkom, aby sa bochničky pekne leskli, a posypeme ho sezamovými semienkami, ktoré pečivu dodajú lahodnú chuť. Bochničky pečieme na 200 °C 20 minút.

Kým sa bochničky pečú, pripravíme si dip z čerstvých paradajok. Na panvici rozohrejeme olivový olej, na ktorom opražíme cibuľku a cesnak. Keď je cibuľka opečená dozlata, na panvicu dáme drvené paradajky a biele korenie. Zmes privedieme do varu a 5 minút miešame, aby sa spojili všetky chute.

Upečené bochničky podávame s teplým paradajkovým dipom. Dobrú chuť!

náročnosť:

stredná

čas:

1 hodina 30 minút

porcie: