



WYTRAWNE PALUCHY WIEDŹMY (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 35 min. ⌚ 1 godz. 🍴 Trudny 📦 40 sztuk 📏 na 1 sztuka: Wartość kaloryczna 264.9 kJ, Wartość kaloryczna 63.3 kcal, Białko 2.1 g, Węglowodany 4.9 g, Tłuszcz 4.1 g, Cholesterol 23.4 mg, Tłuszcze nasycone 2.3 g, Błonnik 0.4 g, Sód 122.1 mg

SKŁADNIKI

120 g sera cheddar, pokrojonego na kawałki
100 g ziemniaków, pokrojonych na kawałki
70 g masła, miękkiego, podzielonego na kawałki
120 g mąki pszennej
35 g mąki kukurydzianej
1½ łyżeczki soli, plus dodatkowa ilość do oprószenia paluchów
2 szczypty pieprzu cayenne, mielonego
½ łyżeczki gałki muszkatołowej, mielonej
2 jajka
1 ząbek czosnku
300 g śmietany, 12% tłuszczu
20-30 g szczypiorku, świeżego, drobno posiekanego
¼ łyżeczki pieprzu, mielonego
½ łyżeczki papryki słodkiej, mielonej, plus dodatkowa ilość do oprószenia paluchów
2-3 krople soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
ketchup, do dekoracji
pestki dyni, do dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

blacha i papier do pieczenia,
papier do pieczenia, kratka do studzenia

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć ser i ziemniaki, rozdrobnić **5 s/obr. 7**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
3. Dodać masło, mąkę pszenną, mąkę kukurydzianą, 1 łyżeczkę soli, pieprz cayenne i gałkę muszkatołową, wyrobić **Ciasto** 🌀 /1 min (TM5: 1 min/🌀, TM31: 1 min/🌀/🌀).
4. Dodać jajka, wyrobić **Ciasto** 🌀 /1 min (TM5: 1 min/🌀, TM31: 1 min/🌀/🌀). Ciasto przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę, rozprowadzić kopystką tak, aby utworzyć prostokąt (27 cm x 32 cm). Tak przygotowane ciasto przykryć drugim arkuszem papieru do pieczenia, dłońmi wyrównać powierzchnię.
5. Piec 15 min (180°C). W tym czasie umyć naczynie miksujące i kontynuować przygotowanie przepisu.
6. Do naczynia miksującego włożyć czosnek, rozdrobnić **3 s/obr. 5**. Czosnek zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
7. Dodać śmietanę, szczypiorek, pozostałe ½ łyżeczki soli, pieprz, słodką paprykę i sok z cytryny, wymieszać **20 s/obr. 2**. Odstawić do lodówki do momentu podania.
8. Ostrożnie usunąć z ciasta górny arkusz papieru do pieczenia, piec kolejne 8-12 min (180°C). Odstawić na kratkę do studzenia na 5 min.
9. Upieczone ciasto pokroić w paski (1 cm x 7 cm), posmarować z jednej strony odrobiną keczupu, wcisnąć w niego 1 pestkę dyni tworząc "paznokiec". Paluchy oprószyć solą i mieloną papryką.
10. Wytrawne paluchy wiedźmy podawać jako przekąskę, np. z dipem czosnkowo-szczypiorkowym.

MEDIA

