

Pikantné koláčky so sušenými paradajkami a čili

Potrebuje

- - 1 lyžica olivového oleja
- - 200 g červenej cibule, nakrájanej na kolečka
- - 1 lyžička drvenej rasce
- - 1 malá červená čili paprička, bez semienok, nasekaná
- - 1 hrst sušených paradajok, nasekaných
- - 2 hrste petržlenovej vňate
- - soľ a korenie
- - 250 g lístkového cesta, rozvaľkaného
- - 1 lyžica píniových orechov
- - Karička čili črievko

Postup

Na rozohriatu panvicu nalejeme olivový olej a poukladáme kolečka červenej cibule. Cibulú smažíme, kým nezmäkne. Na panvicu pridáme drvenú rascu s čili a smažíme pár minút. Zasyieme petržlenovou vňatou, sušenými paradajkami, osolíme a okoreníme podľa chuti.

Predhrejeme rúru na 180°C. Rozvaľkané lístkové cesto rozložíme na rovný povrch. Hrnčekom, ktorého priemer je o pol centimetra väčší než formičky na muffiny, vykrajujeme kolečka. Tie poukladáme do formy na muffiny – mal by vzniknúť asi 1 cm vysoký košíček. Každý košíček naplníme do polovice karičkou čili črievkom, rozotrieme obrátenou stranou lyžičky, pridáme navrch cibulovú zmes a posypeme píniovými orechmi. Pečieme v predhriatej rúre dozlata.

▪

Tento recept nám posielal:

náročnosť:	nízka
čas:	30 minút
porcie:	12