



СЛАДКИ ПУРИЧКИ С ДИП



18 броя

СЪСТАВКИ

ЗА ПУРИЧКИТЕ

200 г козе **крема сирене**
70 г нарязани на ситно сушени смокини
70 г нарязани на ситно сушени домати
1 нарязана на ситно скилидка чесън
1 ч. л. сушени листа от мента
1 с. л. паста хариса
2 с. л. нарязан **шамфъстъци**
сол, прясно смян черен пипер
250 г **тесто за юфка** на триъгълници (около 27 x 27 x 26 см, от магазин за ориенталски продукти), алтернативно **фино тесто** на листове
8 с. л. зехтин
нарязан на ситно **шамфъстък**, **сусамово семе** и семена от черен кимион

ЗА ПОРТОКАЛОВО-МОРКОВНИЯ ДИП

1 морков (100 г)
3 био портокала
2 пълни ч. л. кафява тръстикова захар
¼ ч. л. смяна канела
¼ ч. л. смян кимион
1 ситно нарязана червена чушка чили

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете козето крема сирене, нарязаните смокини, домати, чесън, мента, пастата хариса и шамфъстъка и пасирайте до получаване на гладка паста. Овкусете със сол и пипер, загрейте предварително фурната до 220°C със CircoTherm®.

Разстелете триъгълниците от тесто и ги намажете със зехтин. Поставете пълна супена лъжица от пълнежа в долната част на триъгълника и го разстелете леко. Сгънете краищата на триъгълника към центъра и започнете да навивате триъгълника нагоре. Поставете получените рулца с върха на триъгълника надолу върху тава за печене, дъното на която е покрито с хартия за печене.

Намажете ги с остатъка от зехтина и поръсете с шамфъстъка, сусам и черния кимион. Печете на ниво 3, докато не станат златистокафяви – 12 – 15 минути.

За соса за топене:

Обелете и настържете морковите. Измийте портокалите в гореща вода, подсушете ги и ги обелете с белачка. Изстискайте и трите портокала. Варете сока, настърганите моркови, захарта, канелата и кимиона десет минути при настройка № 7. Овкусете с щипка сол и добавете фино нарязаните чушки чили и портокалови кори.

Извадете горещите пурички от фурната и сервирайте веднага с дипа.