



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Американски коктейл с хапки



### СЪСТАВКИ

За 1 коктейл:

40 мл **червен вермут**

**Пенливо вино** или тоник, кубче  
лед

За тестото на хапките:

200 г **брашно**

3 с.л. **масло**

100 мл вода

Щипка сол

**Брашно** за разточване на  
тестото

За довършване на хапките:

Червен лук, нарязан на ситно

Маслини, нарязани

200 г **крема сирене**

Свежи билки за гарнитура

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

40 мл червен вермут, например Antica Formula от Торино.

Изсипете в чаша и бавно налейте отгоре пенливо вино.

През лятото винаги добавяйте кубче лед. Ако искате по-малко  
алкохол, използвайте тоник вместо пенливо вино.

Загрейте маслото и водата на слаб огън. Когато маслото се

разтопи, отстранете тигана от котлона. Добавете брашното и

солта в маслено-водната смес. Омесете енергично тестото

върху набрашнена повърхност. Оставете да престои 15 минути  
на топло.

С помощта на точилка разточете тестото на тънък лист.

Обръщайте го от време на време и го набрашняявайте.

Поставете тестото върху тава, заслана с хартия за печене, и я

поставете в предварително загрята фурна. Печете от 12 до 15

минути на 180°C Circo Therm до златисто кафяво.

Добавете червен лук и маслини в крема сиренето по желание.

Подправете със сол и пипер на вкус.

Оставете тестото да се охлади и нарежете на ивици, след което

намажете със сместа от крема сирене. Сервирайте с пресни

билки заедно с коктейлите.