

Domowe nachos z paluchami z szynką



Autor: **kalina11**
Przepisów: **157** Ocena: **1513**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- nachos: 50 g mąki pszennej
- 50 g mąki kukurydzianej
- sól, pieprz
- papryka słodka, ostra i wędzona
- kurkuma
- 2 łyżki oleju
- 60 ml wody gorącej
- paluchy: 1/2 opakowania ciasta francuskiego
- 100 g szynki schwarzwaldzkiej
- 1 jajko
- pozostałe: dip serowy
- 1 papryka czerwona
- 20 dkg winogrono ciemne

Sposób przygotowania:

1 Nachos:

Do miski wsypuję mąki, dodaję przyprawy, gorącą wodę, olej i mieszam widelcem. Ciasto zagniatam rękoma jak na pierogi. Rozwałkowuję na stolnicy na placek o grubości 1 mm. Wykrawam dowolne kształty, trójkąty, kwadraty. Układam na blaszce wyłożonej papierem. Wstawiam do nagrzanego piekarnika góra dół temp 190 stopni i piekę około 7-10 minut. Uważać żeby nie spalić.

Paluchy:

Ciasto rozwałkowuję trochę, kroję na paski o szerokości 2 cm i długości szynki. Szynkę kroję na szerokość ciasta. Układam ją na cieście i skręcam jak sprężynki. Układam na blaszce na papierze, smaruję jajkiem rozbełtanym. Wstawiam do piekarnika nagrzanego 200 stopni na 20 minut.

Nachos, paluchy, kawałki papryki, winogrono podaje z dipem serowym.

Twoje notatki do przepisu: