

Domowe nachos z paluchami z szynką



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Nachos:

mąka pszenna	50 mililitrów
mąka ziemniaczana	50 mililitrów
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 szczypta
Kurkuma mielona Prymat	1 szczypta
olej rzepakowy	2 łyżki
woda	60 mililitrów

Paluchy:

szynka szwarcwaldzka	100 gramów
jajko	1 sztuka
ciasto francuskie	0,5 opakowania

Pozostałe:

papryka czerwona	1 sztuka
winogrona czerwone	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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 temperatura 190 stopni i piekę około 7-10 minut. Trzeba 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. Przepis na dip serowy znajdziecie tutaj: <https://www.doradcaszoku.pl/przepis-dip-serowy-do-nachos-306807>