

24 Μαΐου 2016

Σουφλεδάκια πίτσας σε καλαθάκια φύλλου κρούστας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 5 φέτες ψωμί για τόστ
- 2 αυγά
- 180γρ γάλα φρέσκο

- 40γρ κέτσαπ
- 10γρ μουστάρδα
- 1κγ. Ρίγανη ξερή
- 30γρ βούτυρο λιωμένο(+ έξτρα για το βουτύρωμα των φύλλων και της φόρμας)
- 1κ.γ μπέικιν
- 40γρ παρμεζάνα τριμμένη
- 100γρ ψιλοκομμένη καπνιστή γαλοπούλα (ή ότι άλλο αλλαντικό σας αρέσει)
- 150γρ τριμμένο τυρί γκούντα (ή ότι σας αρέσει να βάζετε στην πίτσα σας)
- 50γρ ψιλοκομμένη πράσινη πιπεριά
- 4 φύλλα κρούστας

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

5

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μπόλ ρίχνουμε τα αυγά και χτυπάμε καλά με το σύρμα χειρός, στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα, την κέτσαπ, τη μουστάρδα, τη ρίγανη και το λιωμένο βούτυρο, συνεχίζουμε για λίγο το χτύπημα και μετά προσθέτουμε τις φέτες ψωμί κομμένες με τα χέρια σε μικρά κομμάτια ανακατεύουμε, και το αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον μισή ώρα, μέχρι να απορροφηθούν καλά τα υγρά από το ψωμί..
- Ανάβουμε το φούρνο μας στους 160 βαθμούς με αέρα..
- Παίρνουμε μία λοδόκολλα και αφού κόψουμε 12 μικρά κομμάτια τα κάνουμε μπαλάκια.. και αφήνουμε στην άκρη μέχρι να τα χρειαστούμε
- Παίρνουμε μία φόρμα με 12 θήκες για μάφιν ή 12 ατομικά φορμάκια
- Βουτυρώνουμε καλά με τη βοήθεια ενός πινέλου τις θήκες.
- Παίρνουμε μπροστά μας τα 4 φύλλα κρούστας τα έχουμε το ένα πάνω στο άλλο και τα κόβουμε από τη στενή πλευρά στη μέση, και από τη φαρδιά πλευρά σε 3 ίσα μέρη.. Έτσι έχουμε 24 μικρά φύλλα. (Για κάθε ένα καλαθάκι χρειαζόμαστε 2 από τα φύλλα μας)

- Παίρνουμε τώρα μπροστά μας ένα μικρό φύλλο κρούστας και το βουτυρώνουμε ελαφρά.. παίρνουμε ένα δεύτερο φύλλο και το βάζουμε από πάνω σταυρωτά στο πρώτο (δλδ η γωνία του 2ου φύλλου να έρθει στη μέση της πλευράς του 1ου φύλλου μας) βουτυρώνουμε και αυτό αλλά..
- Προσέχουμε περισσότερο το βουτύρωμα να γίνει καλό στις άκρες των φύλλων μας...
- Έτσι όπως έχουμε τα φύλλα μας τα βάζουμε στην 1η θήκη και ανοίγουμε όσο καλύτερα μπορούμε το εσωτερικό...
- Βάζουμε μέσα ένα μπαλάκι λαδόκολλας που έχουμε φτιάξει από πριν (ώστε να κρατήσει τα φύλλα μας ανοιχτά στο 1ο ψήσιμο που θα τους κάνουμε)... σουρώνουμε λίγο τις άκρες των φύλλων μας ώστε να μην είναι πολύ πεταγμένες!!!
- Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα μας.. φτιάχνοντας έτσι 12 καλαθάκια από φύλλα..
- Βάζουμε στο φούρνο και τα ψήνουμε για 10 λεπτά..
- Εν τω μεταξύ αφού έχει περάσει και η μισή ώρα... βγάζουμε από το ψυγείο μας το μπόλ με το ψωμί και τα υγρά που είχαμε από πριν!!!
- Με το σύρμα χειρός, χτυπάμε το μείγμα ώστε να διαλυθεί καλά το ψωμί και να γίνει σαν ένας χυλός!!!
- Προσθέτουμε μέσα και όλα τα υπόλοιπα υλικά μας και ανακατεύουμε..
- Μόλις ψηθούν για 10 λεπτά τα καλαθάκια των φύλλων μας τα αφαιρούμε από το φούρνο μας και αφού βγάλουμε από μέσα τα μπαλάκια λαδόκολλας.... μοιράζουμε μέσα σε αυτά το μείγμα από το μπόλ μας...
- Βάζουμε ξανά στο φούρνο μας και ψήνουμε για 30 λεπτά ακόμη.

Τρώγονται ζεστά αλλά ακόμη και κρύα.. Είναι ιδανικά για να συνοδέψετε τη μπύρα σας ή το κρασάκι σας με την παρέα σας... ή για ένα πάρτυ μικρών αλλά και μεγάλων!!! -ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!

Πηγή: akispetretzikis.com