

Skounsi sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 izrendana tikvica
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljarendanog kackavalja i parmezana
- 1/2 kašicicasoli
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1 šoljamlacenic*

Priprema

Pripremimo Sastojke. Skounsi su tako tipicni za ovu zemlju gde ja živim. Proslavila ih je, ovoga puta ne novozelandska nego australijska domaćica, žena premijera. Ime sam joj zaboravila, ali recept nisam. Naravno ja sma još ponešto dodala kao tikvice. Skounsi mogu biti slatki, s bundevom, sa suvim grožem i mnogim drugim vocem. Rado se ovde jedu za tzv jutarnji dorucak, negde oko 10 ujutru. esto ga još prave i bez ikakvog dodatka, preseku ga namažu sa dosta putera i džema. Ovi moji su ocigledno slani.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni Celzijusa. Pripremimo ravnu tepsiju, prekrijemo pek papirom. Izrendamo tikvicu, stavimo u kuhinjsku krpu, pa umotamo cvrsto, da istisnemo višak tecnosti.

Prosejemo brašno i dodamo so, tikvice i sir. Izmešamo.

Uspemo sirce. Ako vam je testo pretvrdo dodajte malo mleka. Sada izvadimo testo i izrolamo do oko 2cm debljine.

Isecemo na oko 10 komada.

Naredjamo u pleh i premažemo mlekom Pecemo 20 do 25 minuta.

Savet

Ako nemate mlaenicu (buttermilk), kao što je ja momentalno nisam imala, dodajte kašiku belog sireta. Ako vam je testo nedovoljno gusto dodajte još malo mleka.