

Farinata & ecina & Socca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje (veće za kafu) brašna od leblebija
- 1/2 šoljepirincanog brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1-2 kašicicecrvene ljute paprike
- 4-6 kašicicesusamovih semenki
- 2 kašicicekumina
- 1 kašicicabelog bibera
- 1 kašicicasoli
- 2 kašicicesemenki lana
- 100 gsitnog posnog sira
- 50-tak gseckanih maslinki (crnih i zelenih)
- 2 grancice svežeg/suvog ruzmarina
- 3 cenabelog luka
- 1/2 veziceseckanog peršuna
- 1/2 šoljemaslinovog ulja
- voda

Priprema

Pomešati brašno od leblebija, pirincano brašno, prašak za pecivo, mlevenu ljutu papriku, susam, kumun, biber, so, pa dodati maslinke, sir, ruzmarin, beli luk, peršun, maslinovo ulje, vodu, pomešati, ostaviti da odstoji, pa sipati u pleh za mafine.

Posuti ostatkom susama. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C, sa ventilatorom oko 15-tak minuta. Izvaditi, složiti u

ciniju, jednu turu sam pekla bez posutog susama, jednu sa susamom.

Prohlaene služiti sa grckim jogurtom, ja ga nisam imala, ali sam imala ovaj fini namaz i sa njime ova divna mafin - varinata je bila cudo, eksplozija ukusa, zacina, spoj pikantno ljutog i puterasto blagog, ma fenomenalno!!!

Može se služiti i kao dorucak (vrlo je zasitno), kao užina (za decu izbacite ljuto iz recepta). Prijatna vecera.

Savet

Obavezno probajte, zdravo je i ako ljutkasto, deluje blagotvorno jer su sastojci zdravi i dobro svarljivi. Prijatno ;)