



Pórkové šišky s bryndzou

Suroviny:

1 ks	pór	100 ml	jogurtu gréckeho typu	hrst' čerstvej
1 ks	cibule šalotka	3 ks	vajec	petržlenovej vňate
2 ks	strúčika cesnaku	5 pl	špaldovej múky (celozrnná, polohrubá)	čierne korenie
2 pl	olivového oleja	1 čl	kuchynskej sódy (prášok)	morská soľ
1 ks	červenej čili papričky		hrst' čerstvej mäty	bryndza
1 ks	kardamón (alebo štipka mletého)		sódová voda (sýtená minerálka)	pažitka



Postup:

- 1** Pór zbavíme koncov, dôkladne umyjeme a pokrájame na tenké rezance. Na panvici ohrejeme polovicu olivového oleja (1 PL) a päť minút opekáme nadrobno pokrájanú cibulku. Potom pridáme posekaný cesnak aj čili papričku a po minúte aj drvený kardamón. Premiešame, ihneď do základu vložíme pokrájaný pór a opekáme ďalších 10 minút. Necháme čiastočne vychladnúť.
- 2** V hlbšej mise rozšľaháme vajcia so štipkou morskej soli a mletého čierneho korenia. Pridáme jogurt, nadrobno posekané bylinky a nakoniec aj vychladnutý obsah panvice. Premiešame, postupne prispypeme preosiatu múku so sódou a celkom nakoniec aj studenú sódu (5 PL) alebo minerálku.
- 3** Servítkou namočenou vo zvyšku olivového oleja jemne potrieme rozohriatu lievancovú panvicu a do každej formy vložíme dve polievkové lyžice pripraveného cesta. Pečieme 3-4 minúty z každej strany. Podávame teplé s bryndzou a pažitkou. Šišky majú nadýchaný tvar aj chuť, môžete ich využiť aj ako náplň hamburgerov, chutia výborne aj studené.