DŽIUGAS®-Küchlein



Zutaten

1	Ei
120 ml	saure Sahne
50 ml	Olivenöl
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Zehe	Knoblauch
80 g	DŽIUGAS
nach Belieben	Thymian
nach Belieben	Salz
nach Belieben	Pfeffer

Zubereitung

In zwei Schüsseln jeweils Ei, Öl und saure Sahne sowie Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver mischen. Die Mischung aus flüssigen Produkten in die Schüssel mit den trockenen Produkten füllen, den grob geriebenen DŽIUGAS-Knoblauchkäse hinzugeben und alles verrühren. Masse in sieben Förmchen gießen und bei 175 °C 20-25 Minuten lang backen.