Parsnip, hard cheese DŽIUGAS® and sage bread



Ingredients

175 g	of parsnip
50 g	hard cheese DŽIUGAS
1 tablespoon	of chopped sage leaves
225 g	of flout
1 1/2 teaspoon	of baking powder
1 1/2 teaspoon	of salt
2	large eggs
1 tablespoon	of milk
8	sage leaves
1 tablespoon	of olive oil

Preparation

Inde sumaišyti miltus, druską ir kepimo miltelius. Įtarkuoti į jį pastarnokus ir iškart gerai išmaišyti. Sudėti kubeliais pjaustytą sūrį ir smulkintus šalavijus. Atskirame dubenėlyje išplakti kiaušinius su pienu ir

atsargiai supilti į miltų mišinį. Švelniai išmaišyti, kol gausite lipnią tirštą masę. Ją sukrėsti ant miltais pabarstytos skardos, suformuoti apvalią bandelę. Pabarstyti miltais, ant viršaus sudėti griežinėliais pjaustytą sūrį (25 g) ir aliejuje pamirkytus šalavijo lapelius. Kepti 190 C įkaitintoje orkaitėje 45-50 minutes.