Bułeczki z serem DŽIUGAS® i cukinią



Składniki

0,5 l	startej cukinii
100 g	tartego sera twardego DŽIUGAS
300 g	mąki
1 łyżeczka	soli
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
2	jajka
125 ml	oliwy z oliwek
150 g	świeżego sera z koziego mleka
45 g	orzechów cedrowych

Przyrządzanie

Bułeczki o bajecznym smaku (babeczki), doskonałe na śniadanie albo po prostu jako sycąca i pyszna przekąska.
Rozgrzać piekarnik do 180°C. Posmarować tłuszczem 15 foremek do pieczenia. (Ja użyłam foremek do babeczek, więc papierek nie za bardzo chciał się oddzielić od babeczek). Utrzeć cukinię oraz delikatnie odcisnąć pozbywając się nadmiaru płynu. Do średniej wielkości miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia

i sól. W dużej misce mikserem elektrycznym ubić jajka, olej i mleko do uzyskania jednolitej masy. Dodać ser owczy oraz ser DŽIUGAS, miąższ startej cukinii i orzeszki cedrowe (można zastąpić innymi orzeszkami). Doprawiłam jeszcze kilkoma szczyptami serów parmezan, siemieniem lnianym oraz świeżą pietruszką. Świetnie pasowało! Na nieco mniejszych obrotach miksera należy stopniowo wkładać suche produkty i dobrze zmiksować. Wlać mieszankę do przygotowanych foremek. Piec aż ładnie wyrośnie i się zarumieni około 20-25 min. Upieczone bułeczki nieco ostudzić.