Babeczki z serem DŽIUGAS®



Składniki

1	jajko
120 ml	śmietanki
50 ml	oliwy z oliwek
100 g	mąki
2 łyżeczki	proszku do pieczenia
1 ząbek	czosnku
80 g	sera twardego DŽIUGAS
do smaku	tymianek
do smaku	sól
do smaku	pieprz

Przyrządzanie

W osobnej misce należy wymieszać jajko, olej i śmietanę. W innej misce wymieszać mąkę, sól, pieprz i proszek do pieczenia. Do suchych produktów należy wlać mieszankę płynnych produktów, dodać utarty na grubej tarce ser DŽIUGAS, czosnek i wymieszać. Masę należy rozlać do 7 foremek i piec przez 20-25 minut w temperaturze 175C.