Chleb z pasternaku, sera twardego DŽIUGAS® i szałwii



Składniki

175 g	pasternaku
50 g	sera twardego DŽIUGAS
1 łyżka	posiekanych listków szałwii
225 g	mąki
1 i 1/2 łyżeczki	proszku do pieczenia
1 i 1/2 łyżeczki	soli
2	duże jajka
1 łyżka	mleka
8	listki szałwii
1 łyżeczka	oliwy z oliwek

Przyrządzanie

W naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dodać tarty pasternak i od razu dobrze wymieszać. Włożyć ser pokrojony w kostkę i posiekaną szałwię. W osobnej misce należy roztrzepać jajka

z mlekiem i ostrożnie wlać do mieszanki z mąką. Delikatnie mieszać do uzyskania lepkiej gęstej masy. Wyłożyć masę na posypaną mąką blachę, uformować okrągłą bułkę. Posypać mąką, na wierzchu ułożyć pokrojony w plasterki ser (25 g) i zamoczone w oleju listki szałwii. Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190C przez 45-50 minut.