Ciasteczka z serem twardym DŽIUGAS® i tymiankiem



Składniki

115 g	masła
100 g	tartego sera twardego DŽIUGAS
250 ml	mąki
1/4 łyżki	pieprzu
1 łyżka	suszonego tymianku

Przyrządzanie

Masło wymieszać z pieprzem. Wsypać mąkę i ser tarty Džiugas. Wymieszać i wyrobić ciasto. Włożyć od lodówki i potrzymać około pół godziny. Z ciasta rozwałkować arkusz, wyciąć ciasteczka o dowolnym kształcie. Posypać tymiankiem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180C. Nic prostszego!