Булочки с сыром DŽIUGAS® и цуккини



Ингредиенты

0,5 л	тертой цуккини
100 г	тертого твердого сыра Džiugas
300 г	муки
1 чайная ложка	соли
1 чайная ложка	разрыхлителя
2	яйца
125 мл	оливкового масла
150 г	свежего козьего сыра
45 г	кедровых орешков

Приготовление

Булочки (кексики) волшебного вкуса, прекрасно подходящие для завтрака или просто как сытная и вкусная закуска.

Духовку разогреть до 180° С. Смазать маслом 15 формочек для запекания. (Я пользовалась формочкам для кексиков, поэтому бумага прилипла к кексикам). Натереть на терке цуккини и отжать ненужную жидкость. В миску среднего размера насыпать муку, разрыхлитель и соль. В

большой миске миксером смешать яйца, растительное масло и молоко до однородной массы. Добавить козий сыр и сыр DŽIUGAS, тертую цуккини и кедровые орешки (можно заменить другими орехами). Я еще добавила несколько горстей пармезана, льняные семена и свежую петрушку. Очень хорошее сочетание! Несколько снизить скорость миксера, постепенно добавить сухие продукты и хорошо перемешать. Влить смесь с подготовленный формочки. Запекать, пока булочки не поднимутся и не зарумянятся, около 20-25 мин. Готовые булочки немного остудить.