

BANDELĖS SU SŪRIU DŽIUGAS® IR CUKINIJA



Ingredientai

| | |
|------------------------|------------------------------|
| 0,5 l | tarkuotų cukinijų |
| 100 g | tarkuoto kieto sūrio DŽIUGAS |
| 300 g | miltų |
| 1 arbatinis šaukštelis | druskos |
| 1 arbatinis šaukštelis | kepimo miltelių |
| 2 | kiaušiniai |
| 125 ml | alyvuogių aliejaus |
| 150 g | šviežiaus ožkos pieno sūrio |
| 45 g | kedro riešutų |

PARUOŠIMAS

Pasakiško skonio bandelės (keksiukai), puikiai tinkantys pusryčiams ar tiesiog kaip sotus ir gardus užkandis.

Įkaitinkite orkaitę iki 180° C. Ištepkite riebalais 15 kepimo formelių. (Aš dėjau į keksiukų formeles, užtat popierėlis nelabai norėjo atsiplėšti nuo keksiukų). Sutarkuokite cukiniją ir švelniai suspauskite "išgręždami" nereikalingą skystį. Į vidutinio dydžio dubenį suberkite miltus, kepimo miltelius ir druską. Dideliame dubenyje elektriniu plakikliu suplakite kiaušinius, aliejų ir pieną iki vienylytės masės. Sudėkite ožkos sūrį ir sūrį DŽIUGAS, tarkuotos cukinijos minkštimą ir kedro riešutėlius (galite keisti kitais riešutais). Dar paskaninau keliomis saujomis parmezano sūriu, linų sėmenimis bei šviežiomis petražolėmis. Labai tiko! Kiek sumažinę plakiklio greitį, palaipsniui sudėkite sausus produktus ir gerai suplakite. Supilkite mišinį į paruoštas formeles. Kepkite kol gražiai pakils ir paruduos, apie 20-25 min. Iškepusias bandeles šiek tiek atvėsinkite.