

BABECZKI Z SEREM DŹIUGAS®



Ingredientai

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 DŹIUGAS
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 DŹIUGAS, czosnek i wymieszać. Masę należy rozlać do 7 foremek i piec przez 20-25 minut w temperaturze 175C.