PASTARNOKŲ, KIETOJO SŪRIO DŽIUGAS® IR ŠALAVIJŲ DUONA



Ingredientai

175 g	pastarnokų
50 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
1 valgomasis šaukštas	smulkintų šalavijo lapelių
225 g	miltų
1 1/2 arbatinis šaukštelis	kepimo miltelių
1 1/2 arbatinis šaukštelis	druskos
2	dideli kiaušiniai
1 valgomasis šaukštas	pieno
8	šalavijo lapai
1 arbatinis šaukštelis	alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

Inde sumaišyti miltus, druską ir kepimo miltelius. Įtarkuoti į jį pastarnokus ir iškart gerai išmaišyti. Sudėti kubeliais pjaustytą sūrį ir smulkintus šalavijus. Atskirame dubenėlyje išplakti kiaušinius su pienu ir atsargiai supilti į miltų mišinį. Švelniai išmaišyti, kol gausite lipnią tirštą masę. Ją sukrėsti ant miltais pabarstytos skardos, suformuoti apvalią bandelę. Pabarstyti miltais, ant viršaus sudėti griežinėliais pjaustytą sūrį (25 g) ir aliejuje pamirkytus šalavijo lapelius. Kepti 190 C įkaitintoje orkaitėje 45-50 minutes.