

ХЛЕБ С ПАСТЕРНАКОМ, ТВЕРДЫМ СЫРОМ DŽIUGAS® И ШАЛФЕЕМ



Ingredientai

175 г	пастернака
50 г	твердого сыра Džiugas
1 столовая ложка	измельченного шалфея
	листочков
225 г	муки
1-1/2 чайной ложки	разрыхлителя
1-1/2 чайной ложки	соли
2	больших яйца
1 столовая ложка	молока
8	листьев шалфея
1 чайная ложка	оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миске смешать муку, соль и разрыхлитель. Добавить тертый пастернак и сразу тщательно перемешать. Добавить нарезанный кубиками сыр и нарезанный шалфей. В отдельной посуде взбить яйца с молоком и осторожно влить в мучную смесь. Осторожно перемешивать до липкой густой массы. Выложить ее на посыпанный мукой противень, сформовать круглую булочку. Посыпать мукой, сверху сложить нарезанный ломтиками сыр (25 г) и замоченные в масле листики шалфея. Запекать в разогретой до 190 С духовке 45 – 50 минут.