

Bochánky s ovčím sýrem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

po 1 lžici sekané petželky a pažitky

1 lžice cukru

250 g hladké mouky

po 75 g ovčího a čerstvého smetanového sýra

po 0,5 lžičce soli a šalvěje

50 g rozpuštěného másla

1 vejce

300 g jogurtu

2 lžičky prášku do pečiva

Postup

Z ovčího a čerstvého sýra umícháme hladký krém. Mouku promísíme s cukrem, práškem do pečiva, solí a bylinkami. Utřeme jogurt s máslem a vejci a pomalu vmícháme mouku. Plech s důlky vymažeme (nebo do jeho prohlubní vložíme papírové formičky). Důlky naplníme asi do třetiny těstem a zakryjeme vrchovatou lžičkou sýrového krému. Naplníme zbývajícím těstem asi do tří čtvrtin. Bochánky pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 20 minut. Poté je necháme 5 minut vychladnout a po vyjmutí z formiček necháme úplně vychladnout na kuchyňské mřížce.