Slaný biskupský chlebíček s Jihočeským Lipnem



50 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 8 porcí)

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 hrnek trvanlivého Jihočeského mléka
- 5 vajec
- 140 g Jihočeského Lipna
- 1/3 hrnku oleje
- 300 g rukoly
- 100 g slaniny
- 6 stroužků česneku
- sůl
- Jihočeské máslo na vytření formy

Návod na přípravu:

Oddělíme žloutky od bílků a z bílků vyšleháme tuhý sníh. Rukolu nasekáme nadrobno a česnek nastrouháme. Žloutky smícháme se všemi ingrediencemi, a nakonec přimícháme opatrně sníh a dochutíme solí. Formu na biskupský chlebíček vytřeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Vlijeme směs a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30 minut.