Bochánky se sýrem Lipánek a slaninou



40 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 6 bochánků)

- 225 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- 8 g cukru
- 4 g soli
- 55 g Jihočeského másla + 20 g na vytření formy
- 200 g slaniny
- 30 g jarní cibulky
- 1 balení sýru Lipánek
- 55 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 170 ml trvanlivé Jihočeské smetany

Návod na přípravu:

Ve velké míse smícháme mouku, kypřicí prášek, cukr a sůl. Přidáme na kostky nakrájené Jihočeské máslo a vypracujeme suchou směs. Přidáme na kostičky pokrájenou slaninu, sýr Lipánek a najemno nakrájenou jarní cibulku. Přilijeme trvanlivé Jihočeské mléko a trvanlivou Jihočeskou smetanu a vypracujeme hladké těsto. Z těsta tvoříme kuličky přibližně o hmotnosti 80 g a skládáme do předem vymazané formy na muffiny. Pečeme při 180 °C cca 25 minut.