Pečení sýroví medvídci

40 minut náročnost ●○○○

Ingredience (12 kusů)

- 300 g hladké mouky
- 300 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 3 vejce
- 1 balíček prášku do pečiva
- 3 lžíce olivového nebo slunečnicového oleje
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 200 g nahrubo nastrouhaného sýra Lipánek Zlaťáček
- bylinky (např. petrželka nebo pažitka)
- 50 g šunky
- hřebíček

Návod na přípravu:

Do mísy dej vejce, čerstvé Jihočeské mléko, olej a všechno promíchej. Přidej mouku, prášek do pečiva, sůl a trochu pepře. Nakonec přidej nahrubo nastrouhaný sýr Lipánek Zlaťáček, šunku a bylinky.

Těsto nalij do formiček ve tvaru medvídků. Peč při 180 °C asi 20–25 minut dozlatova. Upečené medvídky nech chvilku vychladnout a potom je opatrně vyndej z formiček. Udělej jim očička z hřebíčku a hurá do mlsání.