

---

# Chleb z serem i sokiem pomidorowym

Dodano: 2007-06-03 00:18:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1621 razy.

510g mąki pszennej  
70g drożdży  
łyżeczka soli  
trochę mniej niż połowa szklanki wody i tyleż samo soku pomidorowego  
40g masła  
100 żółtego sera  
jajo

Ser zmielić , dodać resztą, wyrobić i do wysmarowanych tłuszczem foremek (2 x keksówka). Pozostawić do wyśnięcia, aż podwoi swoją objętość . Piec 35-45min w 200'C

Nadesłał: Grześ <>

---

dobry!!!!!!!!!!!!

Nadesłał(a): 2010-10-11 20:10:01