Chleb z serem i sokiem pomidorowym

Dodano: 2007-06-03 00:18:25
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1631 razy.

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

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

Nadesłał: Grześ <>

dobry!!!!!!!!!!!!
Nadesłał(a): 2010-10-11 20:10:01