

Chleb z sera białego

Składniki:

- Ser biały – 500g,
- Płatki owsiane – 300 g,
- pestki dyni – 80g,
- siemię lniane -40g,
- jajka – 3 szt,
- orzechy – 30g,
- proszek do pieczenia – 1 łyżeczka,
- sól – 1/3 łyżeczki

przygotowanie:

- twaróg przełożyć do miski i rozgnieść widelcem. Dosypać płatki owsiane, siemię lniane, proszek do pieczenia, i sól, wbić jajka. Wymieszać, następnie zblendować na jednolitą masę.
- Wsypać pestki dyni i posiekane orzechy, następnie wymieszać do połączenia składników
- Masę przełożyć do formy wyłożonej papierem
- Piec w temperaturze 180°C przez 1 godzinę.