**„Bułeczki z szynką i serem”**

**Rodzinna kuchnia Lidla**

**` K. Okrasa, D. Ładocha, P. Małecki**

Takie bułeczki są pyszne na ciepło, jak i na zimo. Sprawdzą się jako domowe śniadanie i sycąca przekąska.

* **Składniki:**

1 ząbek czosnku

100 g twardego sera

220 g szynki

100 g suszonych pomidorów w oleju

2 jajka

1 łyżeczka cukru

50 ml oleju z suszonych pomidorów

250 – 300 ml mleka

Sól

280 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

* **Sposób przygotowania:**

Czosnek siekamy. Ser ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Szynkę i suszone pomidory kroimy w drobna kostkę. Całe jajka wbijamy do miksera i lekko mieszamy. Wsypujemy 1 łyżeczkę cukru. Ubijamy jajka mikserem. Dolewamy olej z suszonych pomidorów oraz mleko. Miksujemy. Doprawiamy solą do smaku. Dodajemy mąkę pszenną, proszek do pieczenia, mieszamy. Dodajemy ser, suszone pomidory, szynkę, czosnek. Ponownie mieszamy. Przygotowujemy papilotki i napełniamy ¾ wysokości. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 160-170 stopni C. na termoobiegu i pieczemy przez 25 -30 min.

**Smacznego!**