



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ ПЕКАНКИ С ШУНКА И КАШКАВАЛ

Насладете се на пеканки с шунка и кашкавал, които се приготвят много бързо и са страшно вкусни - подходящи както за малки, така и за големи!

### Необходими продукти за 12 броя

- 300 г пълнозърнесто брашно от пшеница
- 1 ч.л. сода с връх
- 2 бр. средно големи яйца
- 2 с.л. кисело мляко
- 125 г крема сирене
- 50 мл олио (или разтопено масло)
- 150 г шунка (нарязана на кубчета)
- 150 г кашкавал (настърган)
- 1 ч.л. сол
- прясна мащерка
- 10 бр. маслини (нарязани на дребно)
- сусамено семе (или чия) за поръсване



### Начин на приготвяне

Пригответе необходимите продукти и ги оразмерете. Изсипете содата в киселото мляко и разбъркайте.

След като сместа шупне, я изсипете в купата с брашно. Добавете солта, яйцата, олиото и мащерката и разбъркайте. Добавете и останалите продукти - шунка, кашкавал и крема сирене и омесете меко тесто.

Загрейте фурната на 180°C и пригответе голяма тава, покрита с хартия за печене.

От тестото оформете 12 топки и ги подредете в тавата. Притиснете леко всяка топка в средата и поръсете с маслините и сусамовото семе.

Печете около 25 минути.

Добър апетит!