

Chlebíček se sušenými rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1618 kalorií , **15 g** cukrů , **45 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebicek-se-susenymi-rajcaty>

Příprava

Předehřejte troubu na 180 °C. Do mísy prosejte mouku, kypřicí prášek, sůl a provensálské koření. Do jiné nádoby nalijte podmáslí a přidejte rajčatový protlak, olej a rozklepněte vajíčka. Vše promíchejte a přidejte k suchým přísadám. Nakonec vmíchejte sušená rajčata a polovinu parmazánu. Formu na biskupský chlebíček vyložte pečicím papírem a vlijte do ní těsto. Chlebíček posypte zbytkem parmazánu. Pečte 50–60 minut. V průběhu pečení kontrolujte zápchnutím špejle, zda není chlebíček hotový.

Tip k receptu

Máte-li rádi provensálské koření, můžete jím chlebíček posypat i na povrchu – bude mít ještě výraznější chuť.



Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžičky provensálského koření
- 300 ml podmáslí
- 2 vejce
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- 10 g pokrájených sušených rajčat
- 40 g nastrouhaného parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Svačinka