



Бирени фитили



Продукти: 1 ч.ч бира, 1 п. бакпулвер, 3 ч.ч брашно, 150 гр. натрошено сирене, 100 гр. кашкавал/ситно нарязан/, около 100 гр. ситно нарязано св. филе от бут, 25 бр. нарязани на кръгчета зелени маслини с аншоа, 1 с.л червен пипер, олио.

Приготвяне: В дълбока купа се разбърква бирата и бакпулвера. Добавя се брашното. Омесва се тесто. Прибавят се всички останали продукти. Разбърква се до получаване на хомогенна смес. Тестото се доомесва на плота и се оформят бирените фитили. Ако е необходимо се добавя още малко брашно. За по-лесно оформяне, може да си намазните ръцете. Поставят се в тавичка намазана с малко олио. Пекат се в предварително загрята фурна на 180° около 40 мин. Наздраве!!!