





# Grecki chlebek

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 1.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- białe wino półsłodkie - 150 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- sól - 0.5 łyżeczek
- szynka w kawałku - 100 gramów
- ser feta - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- suszona bazylija - 1 łyżeczka
- ser żółty twardy - 50 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Szynkę, ser feta i pomidory pokrój w drobną kostkę.
2. Ser żółty zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
3. Kasię rozpuść w rondelku.
4. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, bazylią i solą.
5. Jajka roztrzep z winem.
6. Dodaj do mąki i wymieszaj mikserem.
7. Wlej przestudzoną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
8. Do ciasta dodaj wszystkie dodatki i wymieszaj dokładnie łyżką.
9. Formę keksową o wymiarach 10x26cm wyłóż papierem do pieczenia.
10. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika.
11. Piecz około 50 minut w 170 st. C.
12. Upieczony chlebek odstaw do wystygnięcia. P.s. Martini można zastąpić sokiem jabłkowym, ale dzięki niemu chlebek ma charakterystyczny słodko-ziołowy smak.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)