



## Briose grecești cu brânză sărată

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

200 g	făină	50 g	pesmet
150 g	brânză rasă	100 g	șuncă fiartă cuburi
1	ceapă potrivită	1	cățel usturoi
	sare, piper (după gust)		oregano
120 g	vinete cuburi	1/4 linguriță	nucșoară
2 1/2 lingurițe	praf de copt	1/2 linguriță	bicarbonat de sodiu
1	ou	90 ml	ulei de măsline
250 g	lapte bătut	200 g	tzatziki de casă

### Instructions

Un preparat potrivit pentru o masă în aer liber sau pentru o gustare de seară, alături de câteva măsline verzi sau negre și, evident, de celebrul tzatziki.

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 200°C.

**Pasul 2.** Taie mărunț ceapa, usturoiul și amestecă-le cu șunca și vânăta și condimentează cu sare și piper.

**Pasul 3.** Amestecă făina, pesmetul, brânza rasă, nucșoara, praful de copt și bicarbonatul.

**Pasul 4.** Bate oul, adaugă uleiul de măsline, laptele bătut și amestecul de legume și șuncă.

**Pasul 5.** Amestecă această compoziție cu cea de făină și omogenizează aluatul.

**Pasul 6.** Umple formele de briose unse cu unt și dă-le la cuptor, timp de 30-35 de minute, până când sunt frumos rumenite.

Servește briosele cu sosul tzatziki de casă

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

