



Вкусный хлеб быстрого приготовления, без использования дрожжей.

Ингредиенты:

- мука - 2,5 ст.
- разрыхлитель - 2 ч.л.
- яйца - 2 шт.
- сыр Фета - 200 г
- маслины (без косточек) - 0,5 ст.
- молоко - 1 ст.
- соль - 0,5 ч.л.
- оливковое масло - 2 ст.л.
- семечки подсолнуха (очищенные, по желанию) - 3 ст.л.
- кунжут (по желанию) - 1 ст.л.

Приготовление:

Муку просеять и перемешать с разрыхлителем и солью.

Яйца слегка взбить, добавить оливковое масло и молоко. Постепенно добавить муку, перемешать с помощью ложки.



Соединить вместе маслины, Фету



аккуратно соединить с тестом.



Затем форму для хлеба смазать растительным маслом и положить тесто и посыпать сверху

семенами подсолнечника, кунжута, мака и т.д.