



MINI SERNICZKI Z SZYNKĄ

SKŁADNIKI:

200 g solonych krakersów
100 g roztopionego masła
1 i 1/4 szklanki sera twarogowego
4 jajka
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 garść tartego sera żółtego
1 opakowanie szynki Sokołowskiej Kruchej Sokołow
1 szczypta soli, świeżo mielony pieprz
1 garść listków bazylii
20 zielonych oliwek
9 suszonych pomidorów w oleju
2/3 szklanki kukurydzy konserwowej
listki bazylii do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Krakersy zmielić na piasek, dodać roztopione masło i dokładnie mieszać.
2. Ser zmiksować z jajkami i mąką, krótko do połączenia składników. Doprawić solą i pieprzem.
3. Bazylię drobno posiekać.
4. Szynkę i pomidory pokroić w paseczki, a oliwki na plasterki. Wszystkie składniki wrzucić do miski, zalać masą serową i dokładnie wymieszać.
5. Formę do babeczek (najlepiej silikonową) natłuścić, następnie wlać do niej masę pozostawiając około 1 cm wolnej przestrzeni, którą należy wypełnić przygotowaną kruszonką z krakersów.
6. Serniczki piec w temperaturze 180°C (grzanie góra-dół) przez około 50 minut. Wyjąć z formy i podać na gorąco lub po przestygnięciu i udekorować listkami bazylii.