Greckie babeczki wytrawne z fetą i oliwkami

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **łatwy**

Puszyste, wytrawne babeczki z fetą i czarnymi oliwkami, sygnowane przez Annę Muchę – prosty pomysł na przekąskę inspirowaną greckimi smakami.

Składniki

- Babeczki Wytrawne Gellwe – Greckie Smaki – 1 opakowanie
- Jajka – 2 sztuki
- Olej – 100 ml
- Mleko – 150 ml
- Ser feta – opcjonalnie, według uznania
- Czarne oliwki – opcjonalnie, według uznania

Sposób przygotowania

1. Piekarnik rozgrzej do 180°C, grzanie góra-dół, bez termoobiegu. Na blasze ustaw 12 papierowych foremek dołączonych do opakowania.
2. Zawartość saszetki wsyp do miski. Dodaj jajka, olej i mleko, a następnie mieszaj łyżką przez około 1 minutę, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Przygotowane ciasto równomiernie rozdziel pomiędzy 12 papierowych foremek.
4. Fetę pokrój w drobną kostkę, a czarne oliwki w plasterki. Rozłóż je na wierzchu przygotowanych babeczek.
5. Babeczki wstaw na środkowy poziom rozgrzanego piekarnika i piecz przez około 15–18 minut.
6. Po upieczeniu wyjmij babeczki z piekarnika i pozostaw do lekkiego ostudzenia. Najlepiej smakują jeszcze ciepłe.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Greckie babeczki wytrawne z fetą i oliwkami

Babeczki greckie smaki

Greckie inspiracje w formie pysznych, wytrawnych babeczek, które przygotujesz szybko i bez zbędnych komplikacji. Świetnie sprawdzą się jako lunch do szkoły lub pracy, dodatek do deski serów, przekąska na piknik lub spotkanie z przyjaciółmi. Produkt sygnowany przez Annę Muchę to prosty sposób na wytrawną przekąskę w śródziemnomorskim stylu.