Cottage housky se sušenými rajčaty

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

180 g	špaldová hladká mouka
1 ks	prášek do pečiva
200 g	cottage sýr
2 ks	vejce
1 stroužek	česnek
2 lžičky	sůl
8 ks	nadrobno nakrájená sušená rajčata naložená v oleji
	libovolná semínka (sezamové, lněné, slunečnicové, dýňové, konopné..)



Postup přípravy

Do mísy dáme mouku s kypřicím práškem do pečiva, přidáme cottage sýr, vejce, prolisovaný česnek, sůl, nadrobno pokrájená sušená naložená rajčata a semínka podle chuti. Vše zpracujeme do těsta. (Pokud by bylo moc hutné, můžete přidat trošku vody.) Rukama nebo lžící uděláme houstičky (asi 8 ks) a dáme je na plech vyložený pečicím papírem. Posypeme semínky a vložíme do trouby předehřáté na 170°C. Pečeme zhruba 35 minut a podáváme například s cottage sýrem.