

Muffiny s jarní cibulkou a klobáskou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 10

1821 kalorií , **5 g** cukrů , **92 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/muffiny-s-jarni-cibulkou-a-klobaskou>

Příprava

Smíchejte zakysanou smetanu, vajíčka a rozpuštěné máslo a do směsi všlehejte mouku prosátou s kypřicím práškem, solí a pepřem. Do tuhého těsta vmíchejte nastrohaný sýr a nakrájenou klobásku a jarní cibulku. Lžící pak těsto dejte do formiček na muffiny a vložte do trouby vyhřáté na 200°C a pečte asi 25 minut dozlatova.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 2 vejce
- 70 g rozpuštěného másla
- 200 ml zakysané smetany
- 80 g eidamu (Edam)
- 1 pikantní klobása
- 2 jarní cibulky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Narozeniny, Silvestr, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení, Svačinka

