

Nádivkové muffiny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **50**

477 kalorií , **1 g** cukrů , **35 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadivkove-muffiny>

Příprava

Rohlíky (nejlépe den staré) nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem. Přidáme nakostičky nakrájené uzené maso, nakrájené jarní cibulky, žloutky a popeříme. Z bílků ušleháme sníh a opatrně vmícháme do hmoty. Lžící nabíráme hmotu a plníme jí papírové košíčky. Předehřejeme troubu na 180°C a pečeme asi 35-40 min (podle velikosti, nebo jak nám peče trouba). Necháme uležet, po 20 hodinách jsou krásně vláčné a jdou bez problémů oddělit od papírových formiček.

Ingredience

- 8 rohlíků
- 450 g uzeného masa
- 6 vajec
- 2 jarní cibulky
- mléko dle potřeby
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Předkrm

