

# Cibulkové muffiny s anglickou slaninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 12

**1658** kalorií , **1 g** cukrů , **81 g** tuků , **76 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cibulkove-muffiny-s-anglickou-slaninou>

## Příprava

Jarní cibulky očistíme, omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Slaninu nakrájíme na kostičky. V pánvi na oleji orestujeme slaninu s jarními cibulkami, pak pánev odstavíme. V misce utřeme vejce s tvarohem, mlékem a 2 lžícemi sýra, osolíme a opepříme. V druhé misce smícháme mouku s práškem do pečiva a jedlou sodou. Sypkou směs, slaninu s cibulkou a petrželku přidáme k vaječné směsi a metlou lehce mícháme tak dlouho, až jsou všechny přísady vlhké. Formy na muffiny naplníme do tří čtvrtin těstem. Zbylým sýrem každou muffinku posypeme. Muffiny pečeme při 180°C 20-25 minut dozlatova. Poté vyndáme z trouby a necháme asi 5 minut odpočinout. Muffiny vyjmeme z formiček a podáváme teplé nebo studené.

## Ingredience

- 2 jarní cibulky
- 50 g anglické slaniny
- 2 lžíce oleje
- 1 vejce
- 150 g tvarohu
- 60 ml mléka
- asi 4-5 lžic strouhaného sýra
- sůl
- pepř
- 200 g celozrné mouky
- 2 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky sody
- lžíce petrželky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka

