

Pikantní muffinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1525 kalorií , **0 g** cukrů , **79 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-muffinky>

Příprava

Syr postrúhame, salámu najemno pokrájame. Múku zmiešame s kypriacim práškom, salámou a strúhaným syrom. Primiešame aj posekané olivy, korenie čili, soľ, oregano. Olej postupne zašľahávame k vajcu, až vznikne jemný krém, ku ktorému primiešame aj smotanu. Takto pripravené vajce zmiešame s múkovou zmesou. Cesto nalejeme do foriem, v ktorých mafinky upečieme. Ak nemáme silikónové alebo teflonové formy, tak formy na pečenie napred vymastíme a vysypeme múkou. Naplnené formy vložíme do rúry vyhriatej na 170 stupňov Celzia a pečieme asi 20 minút. Podávame ako samostatné jedlo, či prílohu k jedlu, alebo ako slané pečivo k vínu.

Ingredience

- 1 balení oliv
- 50 g trvanlivého salámu
- 180 g polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 50 g Ementalu
- 1 vejce
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžíce zakysané smetany
- sůl
- chilli koření

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Párty občerstvení