

# Hrnčkové syrové muffiny

## Potrebuje

- - 2 hrnčeky hladká múka
- - 1 pl kypriaci prášok
- - 2 ks vajcia
- - 1 balenie Karička trojuholníky
- - 1 hrnček mlieko
- - 100 g šunka
- - čierne mleté korenie
- - soľ
- - 6 pl olej

## Postup

V mlieku rozpustíme jedno balenie trojuholníkov Karička a necháme vychladnúť. V miske si zmiešame preosiatu múku, kypriaci prášok, soľ, korenie a potom vmiešame šunku. V druhej miske vyšľaháme vajcia, olej a vychladnutú zmes z mlieka a Karička trojuholníkov. Obsah oboch misiek spojíme a vymiešame. Cesto máme hotové.

Pečieme do zlatista, kým muffiny nie sú nadýchané.

---

Tento recept nám posielal: Štefan z Divína

náročnosť: nízka

čas: 15-20 minút

porcie: 6