

Zemiakovo syrové muffiny

Potrebuje

- - 100 g slanina
- - 550 g zemiaky
- - 225 g hladká múka
- - 2 ks Karička črievko
- - 3 kl kypriaci prášok
- - 2 ks vajcia
- - petržlenová vňať
- - 100 ml mlieko
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 80 ml olivový olej

Postup

Slaninu opečieme do hneda. Pažitku a petržlenovú vňať nadrobno nasekáme. Zemiaky očistíme, nahrubo nastrúhame a rukou z nich vytlačíme prebytočnú tekutinu.

Do väčšej misy preosejeme múku s kypriacim práškom, pridáme opečenú slaninu, nastrúhané zemiaky, dve Karičky črievko, nasekanú pažitku a petržlenovú vňať. Vajcia vyšľaháme s olivovým olejom a mliekom a vmiešame do múčnej zmesi. Osolíme, okoreníme a dobre premiešame.

Rúru vyhrejeme na 180 stupňov celzia. Cesto rozdelíme do jamiek, mafinového plechu a posypeme zvyšným syrom. Vo vyhriatej rúre pečieme asi 35 minút.

Tento recept nám posielal: Ondrej z Divína

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: 5