

# Muffiny so syrom salámou a olivami

## Potrebuje

- - 250 g hladká múka
- - 2 kl prášok do pečiva
- - 1 kl jedlá sóda
- - soľ, mleté čierne korenie
- - 2 ks vajce
- - 50 g rozpustené maslo
- - 200 ml kefír
- - 80 g Karička tehla (strúhaná)
- - 100 g suchá saláma
- - 1 hrst olivy

## Postup

V miske zmiešame vajíčka s maslom, kefírom, prisypeme múku zmiešanú so sódou, kypriacim práškom a koreninami. Následne vmiešame nastrúhanú Karička tehlu, na menšie kúsky nakrájanú salámu a olivy. Cestom naplníme košíčky na muffiny. Povrch môžeme ozdobiť olivami, zvyškami salámy. Muffiny vložíme do vyhriatej rúry a pri teplote 180°C pečieme cca 30 minút.

---

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 3