

Vajíčkovo-slaninové muffiny

Potrebuje

- - 15-20 dkg slaninky (oravská, anglická)
- - 1 ks Karičky v črievku
- - 6 ks vajec
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - červená paprika sladká
- - olej (na potretie muffinovej formy)

Postup

Muffinovú formu si potrieme olejom, aby sa nám to všetko nepripálilo. Slaninku si rozložíme a na každý jeden kus si vytlačíme kus syra z črievka a rozotrieme po celej slaninke. Slaninky vložíme do muffinovej formy tak, že každú slaninku poukladáme po obvode tej muffinovej formy. Následne rozbijeme do každej formy vajíčko, teda tam, kde máme slaninku. Potom ho posolíme, okoreníme, dochutíme paprikou. Na vrch môžeme posypať aj postrúhaný syr, ovšem všetko podľa individuality kuchára. Môžeme použiť aj rôzne bylinky. Veľmi chutný a rýchly recept, ktorý stojí za vyskúšanie. Prajem dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Andrea z Hel'py

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno