

Syrové muffiny

Potrebuje

- - syr Karička tehla
- - šunka
- - chorizo
- - šampiňóny
- - 4 vajcia
- - soľ
- - petržlenová vňať

Postup

Plech na muffiny vymastíme a vysypeme strúhankou, na dno dáme plátky syra Karička, šampiňóny, plátky šunky, kto má rád pikantné môže použiť chorizo alebo klobásku. Pre deti môžeme urobiť kombinácie syru, šunky, kukurice, hrášku a pod.

Vajíčka (na 3 muffiny rátame cca 1 vajíčko) rozšprudlujeme, osolíme, okoreníme, pridáme petrželku a zalejeme muffinky. Na vrch dáme plátok syra a veľký kopček strúhaného syra. Dáme zapiecť do vyhriatej rúry na 200°C asi na 15 minút. Podávame so zemiakmi, šalátom, dresingom.

Tento recept nám posielala: Paulina

náročnosť:

čas: 20 + 15 minút

porcie: 4