

Zemiakové muffiny so slaninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múku s práškom do pečiva, soľou a čiernym korením. Slaninu nakrájame na drobné kocky, orestujeme na troche oleja a pridáme k múčnej zmesi. Syr nastrúhame, hársku si necháme bokom na posypanie a zvyšok pridáme k múčnej zmesi. Potom prilejeme vajcia rozšľahané s mliekom a olejom. Nakoniec primiešame surové nastrúhané zemiaky. Pripravenú zmes rozdelíme do olejom vymazaných a strúhankou vysypaných jamiek v plechu na muffiny (alebo do väčších papierových košíčkov či silikónových formičiek, ktoré nie je potrebné vymazávať) a vložíme do rúry vyhriatej na 190 °C. Po 25 minútach posypeme každý muffin trochu zvyšného nastrúhaného syra a dopečíeme ich dozlatista ešte asi 15 minút.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 225 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 12.5 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 130 g
- **Zemiaky** - 550 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 48 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

