

Stredomorské muffiny

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru predhrejeme na 190 °C. Pripravíme si plech na muffiny, ktorý vymažeme tukom. Nastrúhame si syr. V mise zmiešame vajce, jogurt, olej, bazalku, múku, krájané sušené paradajky, prášok do pečiva, soľ, lyžičku tymianu a dôkladne premiešame. Pridáme syr a semienka. Cestom plníme formičky a pečieme. Servírujeme teplé či studené.

Ingrediencie

- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 200 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Slnečnicové semienka pruhovaná pražená nelúpaná solená** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 110 g
- **Vajcia** - 60 g
- **Tymián** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 5 g
- **Sušené paradajky** - 50 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

