

Toastové muffiny

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z bezlepkového chleba (6 krajce) si vykrojíme kolieska. V mise si zmiešame smotanu, bylinky, soľ a 2 vajcia, a dôkladne prešľaháme. Pridáme paradajky a syr (cheddar), a všetko premiešame. Kolieska chleba dáme do maslom vymastenej formy na muffiny a pritlačíme ho tak, aby nám pekne držal vo forme. Muffiny naplníme zmesou a pečieme 5 minút na "teplovzduch", po uplynutí tejto doby prepneme na spodné pečenie a dopečieme 5-8 minút (záleží na type rúry). Muffiny necháme pred tým, než ich budeme podávať, vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 60 g
- **Pažítka** - 3 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Sušené paradajky** - 15 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **VIOLIFE PLÁTKY s príchuťou CHEDDAR 140 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

