

Muffiny s rajčaty a mozarellou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Sůl 2 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Soda 0.5 lžička
- Vejce 2 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Mléko 250 ml
- Mozzarella 125 g
- Rajče 1 ks
- Sušené rajčata v oleji 4 plátek
- Bazalka 1 hrst
- Česnek 1 stroužek
- Naťová cibulka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rajče rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme dužninu se semínky (použijeme do jiného pokrmu nebo sníme) a masitou část pokrájíme na drobné kostičky. Očištěnou cibuli a česnek nakrájíme jak nejvíc nadrobno zvládneme. Sušená rajčata necháme okapat a rovněž nadrobno nakrájíme. Totéž provedeme i s mozzarellou. V míse smícháme mouku se se solí, pepřem, sodou a práškem do pečiva. V jiné misce rozšleháme metličkou vejce s olejem a mlékem. Do tekuté směsi vmícháme i sýr. Tekutou část nalijeme k mouce, přidáme i všechno ostatní a promícháme. Muffinové důlky nebo košíčky plníme do tří čtvrtin. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů a upečeme dozlatova, asi 25 minut.