

Parmezánové muffiny s máslem ze sušených rajčat

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Vejce 2 ks
- Mléko 0.75 hrnek
- Olivový olej 0.5 hrnek
- Parmezán strouhaný 1 hrnek
- Hladká mouka 0.5 hrnek
- Cukr 2 lžíce
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Jedlá soda 0.25 lžička
- Česnek - jemně nasekaný 1 lžíce
- Rozmarýn - nasekaný 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 0.5 lžička
- Sušená rajčata 30 g
- Tymián 1 snítka
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu přehřejeme na 170 stupňů. V míse smícháme vejce, mléko a olej. Nakonec vmícháme česnek. Ve druhé míse smícháme obě mouky, nastrohaný parmezán, cukr, prášek do pečiva, sodu a veškeré koření. Nakonec spojíme obsah obou misek a důkladně promícháme.

Těsto rozdělíme do dvanácti vymazaných formiček na muffiny. Hladina těsta by měla být alespoň prst pod vrškem formičky.

Necháme péct dvacet minut, dokud muffiny nezezlátnou. Potom vytáhneme a ještě ve formičkách necháme na roštu či prkénku chladnout deset minut. Pak vyklepneme.

Zatímco se muffiny pečou, vyrobíme máslo ze sušených rajčat. Sušená rajčata vyjmeme z oleje a nasekáme je na kousky. Přimícháme k nim lístky tymiánu. Do měkkého másla vmícháme rajčata s tymiánem a dochutíme solí. V pečicím papíru zformujeme do válečku, zabalíme a uložíme na půl hodiny do ledničky.

Napůl vychladlé muffiny servírujeme s máslem - ideální je rozlomit je napůl a nechat máslo na muffinu rozpustit.