

Muffiny se sýrem a špenátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- mouka 210 g
- kypřicí prášek 10 ml
- sůl 1.5 ml
- cayenský pepř 1 špetka
- jarní cibulka 1 svazek
- špenát 1 hrnek
- sýr feta 125 g
- čedar 100 g
- mléko 100 ml
- olej 100 ml
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1

Prosejte všechny suché ingredience do mísy.

2

Přidejte na kolečka nakrájenou cibulku, špenát (dopředu spařený, zbavený veškeré tekutiny a

nasekaný), nadrobený feta sýr, nastrouhaný čedar a vše dobře promíchejte.

3

Našlehejte mléko, olej a vejce, nalijte na suchý mix a vše promíchejte tak, aby směs byla lehce hrudkovatá. Lžící naplňte směsí vymaštěné muffinové formy tak, aby každá forma byla naplněna asi ze dvou třetin. Pečte 15-20 minut v troubě předehřáté na 180 °C, dokud nebudou zlatohnědé a uvnitř upečené.

4

Podávejte s horkým máslem.