

Slané muffinky od Vilemíny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bílý jogurt 150 g
- jarní cibulka s natí 2 ks
- groudka 80 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 250 g
- pepř 0 ks
- sůl 0 ks
- provensálské koření 0 ks
- šunka 80 g
- vejce 2 ks
- žampiony 1 hrst
- sušené olivy 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce a změkklé máslo ušleháme v míse s jogurtem, osolíme a přidáme mouku s práškem. Vymícháme hustší těsto, do kterého přidáme ostatní suroviny, pokrájené na kostičky asi půl centimetru velké. Dochutíme solí, pepřem, případně provensálským nebo jiným kořením. Těsto naplníme namočenou lžící do malých muffinových formiček (vymazaných) nebo klademe na plech hrudky - hromádky. Počítáme, že nabydou a trochu se roztečou.

Pečeme asi 25 minut při 200 stupních. Nejlepší jsou hned vlažné nebo po rozležení třetí den.

Poznámka:

podle chuti sůl a pepř a provensálské koření.
místo žampionů můžeme dát olivy