

Špenátovo-sýrové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- špenát 150 g
- tvrdý sýr 100 g
- máslo 50 g
- polohrubá mouka 250 g
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- sůl 1 ks
- mléko 6 lžíce
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu dáme předehřát na 200 °C a formu na muffiny vymažeme rozpuštěným máslem.

Špenát rozmrazíme a vymačkáme přebytečnou vodu. Máslo rozpustíme a zchladlé smícháme s vejci, mlékem, moukou a kypřicím práškem. Nakonec přidáme na kostičky nakrájený tvrdý sýr. Přidáme sůl a muškátový oříšek podle chuti. Vypracujeme hladké těsto.

Těsto na muffiny rozdělíme do formy. Špenátovo-sýrové muffiny pečeme asi 20 minut dozlatova.

Hotové špenátovo-sýrové muffiny podáváme jako přílohu nebo jako svačinu.