

Muffiny s papričkami jalapeño a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžice
- Jedlá soda 1.2 lžička
- Krupicový cukr 1 lžice
- Sůl 1.2 lžička
- Čedar, nastrohaný 180 g
- Co nejmenší nasekaná cibule 1 lžice
- Bílý jogurt, nebo zakysaná smetana 250 ml
- Rozpuštěné máslo 125 ml
- Vejce 2 ks
- Najemno nasekané papričky jalapeño 6 lžice

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velké míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, jedlou sodu, cukr a sůl. Přidejte sýr a cibuli a dobře promíchejte. V jiné míse našlehejte jogurt nebo zakysanou smetanu, máslo, vejce a papričky jalapeño. Pak mokrou směs přidejte k suché, promíchejte a směs rozdělte do dvanáctimístné formy na muffiny. při 200°C pečte 15 minut.

Poznámka:

Na 12 muffinů