

Muffiny naslano

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto (500g) 1 ks
- Šunka 200 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Vejce 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Zakysaná smetana 150 g
- Koření na pizzu 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Šunku a papriku nakrájíme na kostičky, tvrdý sýr si nastrouháme nahrubo. Pórek nakrájíme nadrobno. Vše smícháme se syrovým vejcem, smetanou a kořením.

Těsto rozpůlíme a každou půlku vyválíme na obdelník (asi 31x21cm). Vykrojíme z něj šest koleček o průměru 10cm. Každé kolečko vložíme do formy na muffiny a vytvarujeme. Rozdělíme do nich náplň, zbytky těsta můžeme pokrájet na malé kostičky a posypat jím vrch muffinu. Pečeme asi 20 minut ve vyhřát troubě na 200 stupňů.