

Slané muffiny s klobáskou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 70 g
- Zakysaná smetana 200 ml
- Ementál 80 g
- Klobása 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Jarní cibulka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme zakysanou smetanu a vejíčka s máslem. Do směsi vřleháme mouku s práškem do pečiva, solí a pepřem. Do tuhého těsta vmícháme strouhaný sýr, krájenou klobásu a cibulku. Dáme do formiček a pečeme v troubě a 200 stupňů 25 minut dozlatova.