

Muffiny s uzeným masem a pórkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 16

- Vařené uzené maso 200 g
- Pórek 1 ks
- Hladká mouka 300 g
- Bílý jogurt 150 g
- Mléko 100 ml
- Máslo 80 g
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 16

Postup:

Metličkou rozšleháme jogurt, mléko a vejce. Pórek nakrájíme nadrobno a na sítu přelijeme vařící vodou. Uzené maso nakrájíme na drobné kostičky. Do mísy dáme mouku s práškem do pečiva, rozpuštěné máslo a lžičku soli. Vše smícháme a postupně přidáváme mléčnou směs. Do vymíchaného těsta zapracujeme uzené maso a okapaný pórek. Vymazané a vysypané formy na muffiny naplníme do dvou třetin těstem (dost nabydou). Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C cca 25 minut. Po upečení muffiny vyklopíme z formy a podáváme teplé i studené s majonézovým nebo jogutovým dipem.

