

Sýrovo-slaninové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 450 g
- Čerstvé kvasnice 20 g
- Cukr 1 lžička
- Mléko 175 ml
- Anglická slanina 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Máslo 90 g
- Nastrouhaný ementál 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Prosátou mouku dáme do mísy a ve středu uděláme jamku. Cukr s kvasnicemi rozmícháme v trošce teplého mléka a vylijeme do středu udělané jamky v mouce. Trochou mouky kvásek přikryjeme. Mísu zakryjeme a necháme aspoň 15 minut v teplé místnosti kynout.

Pak zbytek teplého mléka, máslo, vejce a sůl přidáme do mouky a všechno spolu dobře vymícháme a znovu necháme v teplé místnosti na 25-30 minut kynout.

Mezitím si pokrájíme na malé kostičky slaninku a na pánvici ji trošku opečeme. Sýr nejemno postrouháme a spolu se slaninkou vmísíme do těsta.

Těsto rovnoměrně plníme do formiček (asi do 3/4 formičky) a pečeme při 190 °C asi 25-30 minut.