

Muffiny se šunkou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Přehřejeme troubu na 180 °C. Vystříkáme pečicí plech na muffiny sprejem na pečení. Vložíme jednotlivé šunky do každé formy muffinu. Do spodní části každého pohárku muffinu přidáme lžici strouhaného sýru čedar. Ve středně velké misce rozšleháme všechna vejce (10 ks). Promícháme nakrájenou zelenou cibulku, přidáme sůl a pepř dle chuti. Do každého pohárku šunky na pečícím plechu pro muffiny vlijeme pár lžic vaječné směsi. Vložíme pečicí plech do trouby a pečeme zhruba 20-25 minut. Po upečení pomocí vidličky jemně odebereme každý šunkový muffin a servírujeme. Přejeme Vám dobrou chuť.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Vejce** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Originál Váhalova šunka nejvyšší jakosti 2,2 kg** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Cheddar 45% 150 g** - 250 g

