

Muffiny z mletého kuřecího masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme mleté maso s vejcem, nasekanými cherry rajčátky, cibulí, nakrájenou slaninou, cuketou a česnekem. Dochutíme sladkou paprikou, solí a pepřem. Podle potřeby do směsi přidáme strouhanku, aby se příliš nelepila. Vytvarujeme kuličky o velikosti formiček na muffiny, vložíme je dovnitř a pečeme v předehřáté troubě při 180°C dozlatova, asi 20 až 30 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 12 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Vejce** - 50 g

