

Slané muffiny s bramborami, sýrem a Ajvarem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 180°C a formu na muffiny si vymažeme olivovým olejem (případně použijeme košíčky). V misce smícháme 2 vejce, Ajvar, jogurt a 50 ml oleje, postupně k tomu přisypáváme mouku, prášek do pečiva a sůl. Na závěr do směsi přidáme syrové nastrouhané, oloupané brambory a většinu sýru. Směsí naplníme formu do $\frac{3}{4}$ výšky, posypeme zbývajícím sýrem a semínky. Muffiny pečeme cca 40 minut, dokud nebudou i uprostřed upečené (vyzkoušíme špejlí), necháme je trochu vychladnout a podáváme.

Ingredience

- **Brambory** - 150 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25%** 200 g - 100 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Podravka Ajvar jemný 350 g** - 75 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 20 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Vejce** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 5 g

