

Muffiny se špenátem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Špenát rozmrazíme a nasekáme. V míse smícháme mouku, prášek do pečiva, špenát a na kostičky nakrájené sýry. Přidáme 2 vejce, rozpuštěné máslo, smetanu, špetku muškátového oříšku a pepře, lžičku soli. Formičky na muffiny vymažeme máslem, naplníme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme cca 20 minut.

Ingredience

- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 150 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **ARAX Mouka ovesná celozrnná bezlepková hladká 300 g** - 250 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.2 g

