

Muffiny s Cottage Cheese a sušenými rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Sušená rajčátka pokrájíme na jemné kousky a nasekáme hrst bylinek.

Všechny ingredience (Cottage cheese přírodní 180 g, hladká mouka celozrnná ¼ hrnku, mleté mandle 1 hrnek, prášek do pečiva 1 sáček, sušená rajčata v oleji 50 g, čerstvá bazalka nebo tymián 1 hrst, voda ¼ hrnku, vejce 4 ks, sůl ½ lžičky) a lžící naplníme 12 máslem vymazaných formiček na muffiny. Do každé na vrch těsta nasypeme nastrohaný parmezán a dáme péct na 30-35 minut, dokud nenabydou a nezezlátnou.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Parmazán 100 g** - 150 g
- **Mandle jádra 200 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 180 g
- **Blaník cotagge 150 g** - 180 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 50 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 180 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

