

# Muffiny s houbami

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Šalotky (2 ks) oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Houby očistíme, nakrájíme na plátky a poté na menší kousky. Vejce (5 ks) rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Na rozehřáté pánvi necháme rozpustit máslo (3 lžíce) a osmažíme na něm cibulku. K ní pak přidáme houby a dusíme zhruba 10 minut. K houbám přidáme housky nakrájené na kostičky, přidáme smetanu a žloutky, špetku soli, tymián, nasekanou pažitku a prolisovaný česnek. Nakonec zlehka přimícháme sníh ušlehaný z bílků. Formičky na muffiny vymažeme máslem, naplníme a vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečeme cca 20 minut dozlatova.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Vejce** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 0.5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

