

Nádivkové muffiny

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Připravíme si 12 formiček na muffiny. V pánvi rozehejeme olej a opečeme na něm kostičky slaniny dokřupava. Vyjmeme děrovanou sběračkou a necháme na papírové utěrce odstát přebytečný tuk. Mezitím dáme špenát (nebo kopřivy) do síta do dřezu a přelijeme vroucí vodou, aby listy zavadly. Propláchneme pod tekoucí studenou vodou a pak rukama vymačkáme všechnu přebytečnou vodu. Špenát nasekáme nahrubo. V míse smícháme mouku, sůl, pepř, mletý muškátový oříšek, kypřicí prášek a většinu sýra. V jiné nádobě prošleháme 2 vejce, rozpuštěné máslo a podmásli. Přilijeme k suchým přísadám a stěrkou krátce promícháme, jen aby se těsto smísilo. Přimícháme zchladlou slaninu, špenát, pažitku a petržel – těsto našleháme, musí zůstat nadýchané. Těsto rozdělíme do připravených formiček a posypeme zbylým sýrem. Pečeme 18-20 minut dozlatova, až špejli zapíchnutou do středu vytáhneme čistou. Muffiny vyndáme z formy a necháme vychladnout na mřížce. Tip: Pokud seženete medvědí česnek, můžeme ho použít místo špenátu či kopřiv.

Ingredience

- **Vejce** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Špenátové listy** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Jihočeské podmásli kysané 0,5 % 1000 g** - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1.5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 75 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

