NajPečenie



Silvestrovské muffinky (na slano)

Základné cesto je vynikajúce a dá sa obmieňať. Pôvodne sladký recept som upravila na viacero spôsobov a vždy chutili výborne. Výhodou je kratučký čas prípravy a naozaj málo špinavých riadov.

Potrebujete:

Cera

100 g	Cera
220 g	polohrubej múky
2 ks	vajíčka
soľ štipka	soli (do slanej verzie podľa chuti)
5 g	kopcovitých lyžíc kyslej smotany
podľa chuti g	slanina, strúhaný syr
podľa chuti g	čerstvo mleté čierne korenie
podľa chuti g	majorán
1 ks	cibuľa
podľa chuti g	šunka
100 g	roztopenej Cery

Postup:

Všetky suroviny sa ručne zmiešajú (nešľaháme mixérom, cesto by sa tak nenadýchalo). Do sladkej verzie dáme namiesto korenín 130 g cukru a samozrejme vynecháme slaninu, cibuľu, šunku a syr + vyberieme ľubovoľnú plnku.
Do slanej verzie pridáme na maličké kocky nakrájanú slaninu a cibuľu do zlata opraženú na Cere. Strúhaný syr a šunku namiesto plnky.

Cesto vkladáme lyžicou do vymastených a vysypaných formičiek na muffiny, pridáme plnku a opäť trochu cesta. Pečieme kým nezlatovejú na 180 stupňov.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**12**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.