

# NajPečenie



## Syrové muffiny

Syrové muffiny vhodné k vínu, pivku ako slaná pochutina. Ocenia najmä muži, ktorí tie sladké moc neoblubujú :) Fotorecept je jednoduchý, s ním to zvládne určite každá gazdinka.

### Potrebujete:

#### *cesto*

<b>250 g</b>	polohrubá múka
<b>300 g</b>	eidam
<b>250 ml</b>	mlieko
<b>1 štipka</b>	soľ
<b>2 ks</b>	vajcia
<b>60 g</b>	maslo
<b>1 ks</b>	prášok do pečiva
<b>2 ks</b>	cesnak strúčiky

#### *plnka*

<b>100 g</b>	niva
<b>3 ks</b>	karička trojuholník

### Postup:



Prípravíme si suroviny.



Odvážime si 250 gramov polohrubej múky do ktorej zamiešame prášok do pečiva.



Nivu si roztlačíme v miske a zamiešame k nej 3 trojuholníčky roztierateľného syra. Roztopíme si v miske 60 gramov masla.



Múku, prášok do pečiva, prelisovaný cesnak, mlieko, vajcia, soľ a rozpustené maslo spolu premiešame. Keď sa cesto spojí primiešame k nej nastrúhaný eidam. Pripravíme si košíčky na muffiny, lyžičkou dáme na spodok každého košíčka cesto a na neho zmes nivy vytvarovanú do guľičky, na

# NajPečenie

vrch zasa cesto. Muffiny  
pečieme pri teplote 180  
stupňov asi 25 minút.

---

*Celkový čas prípravy:* **10 min.**

*Čas pečenia:* **25 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **12**

---