

SÝROVÉ MUFFINY

Nadýchané muffiny se sýrem, cibulkou a vínem.



Suroviny

200 g hladké mouky
1 sáček sušeného droždí
½ lžičky soli
50 g másla
50 g cibulky
100 g provolone dolce
1 vejce
100 ml mléka
4 lžíce bílého vína

Příprava:

Mouku smíchejte se solí a sušeným droždím, přidejte změkklé máslo a dobře promíchejte. Přidejte najemno nakrájenou cibulku a nastrouhaný sýr provolone. Vejce vyšlehejte s mlékem a vínem a přidejte ke směsi. Vypracujte těsto a naplňte jím formy na muffinky. Pečte v předehřáté troubě při 200 stupních asi 20 minut.



Předkrmy



Sýr



15 minut
příprava



20 minut
pečení



Nízká
obtížnost