Špenátové muffiny so syrom

Potrebujeme

- - 50 g slaniny
- - 120 g balenie baby špenátu
- - 250 g hladkej múky
- - 1 čajovú lyžičku hrubozrnnej morskej soli
- - 2 čajové lyžičky kypriaceho prášku
- - 1/2 čajovej lyžičky jedlej sódy
- - 100 g Karička tehla
- - 2 vajcia
- - 75 g tuku Hera
- - 250 ml smotana
- - 2 pretlačené strúčiky cesnaku
- - zelené nasekané bylinky podľa chuti

Postup

Slaninku nakrájame na drobné kocky a opečieme na panvici. Po opečení vyberieme vypečenú slaninku z tuku a dáme ju na papierovú servítku, aby sme sa zbavili prebytočného tuku. Špenát dáme do cedníka, zalejeme vriacou vodou, aby listy zvädli a hneď ich zase prelejeme studenou vodou. Necháme odtiecť vodu a nekrájame na menšie kúsky. Môžme použiť aj mrazený špenát, pred použitím ho však necháme rozmraziť. Ďalšou vhodnou náhradou môže byť mladá zelená žihľava alebo medvedí cesnak. V miske zmiešame múku, soľ, kypriaci prášok, jedlú sódu a 80 g Karička tehly. V inej miske rozšľaháme vajcia, pridáme roztopený tuk a cmar. Prilejeme to k suchým prísadám a ručne stierkou premiešame. Pridáme cesnak, slaninu, nakrájaný špenát a nadrobno nasekané bylinky. Všetko spolu krátko premiešame. Cesto vkladáme do muffinového plechu vyloženého papiermi na pečenie alebo košíčkami. Vrch muffiniek posypeme zvyšným nastrúhanou Karička tehlou. Pečieme asi 18-20 minút dozlata, skúšame špajľou či sú koláčiky upečné.

Tento recept nám posiela:	Klára z Radvane nad Dunajom
náročnosť:	stredná
čas:	30 minút
porcie:	4