

# Bryndzové kysnuté muffiny

## Potrebuje

- - polohrubá múka 500g
- - vajíčko
- - droždie
- - mlieko
- - cukor, soľ
- - bryndza 500g
- - Karička črievko 150g
- - slaninka prerastená, napr. gazdovská 250g
- - bravčová masť
- - ľanové semiačka

## Postup

Do preosiatej múky si spravíme jamku, nalejeme vlažné mlieko s lyžičkou cukru, štipkou soli a droždím. Keď je kvások hotový, pridáme rozpustenú masť (nie horúcu), mlieko, vodu, soľ a vymiesime cesto. Necháme vykysnúť na teplom mieste. Vymastíme si muffinovú formu. Slaninku nakrájame na kocky, vyškvaríme, necháme vychladnúť a pridáme bryndzu a Karičku. Vymiešame. Vykysnuté cesto rozvalkáme a vykrajujeme štvorce, ktoré naukladáme do muffinovej formy. Naplníme zmesou. Časť oškvarkov necháme na vrch, ktorý potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme ľanovými semiačkami a slaninkou. Pečieme cca 40 minút. Mňam!

---

Tento recept nám posielala: Mária zo Žiliny  
náročnosť: stredná  
čas: 120 min  
porcie: 24