

Mňam mňam muffiny

Potrebuje

- - 500 g zemiaky varené v šupke
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 ks kyslá smotana
- - 2 ks špekáčky
- - kukurica v náleve
- - 2 ks vajíčka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - rajčiny
- - čerstvý petržlen
- - bazalka

Postup

Zemiaky očistíme a nastrúhame. Pridáme Karička črievko, kyslú smotanu, špekáčky narezané na malé kocky, kukuricu, dve vajíčka a koreniny. Vypracujeme zmes, ktorou plníme plech na muffiny a necháme piecť 20 minút. Po vychladnutí podávame s kyslou smotanou a ozdobíme čerstvou bazalkou.

Tento recept nám posielala: Erika z Rožňavy
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 4