

Bryndzovo-syrové muffiny

Potrebuje

- - polohrubá múka
- - droždie
- - mlieko
- - cukor, soľ
- - vajíčko
- - slaninka prerastená, napr. gazdovská
- - Karička črievko
- - bryndza
- - ľanové semiačka
- - olej

Postup

z mlieka, droždia, cukru a štipky soli si v múke, v ktorej sme si spravili jamku, necháme spraviť kvások. keď je hotový, pridáme vajíčko, olej, mlieko a soľ, vypracujeme cesto. necháme vykysnúť na teplom mieste. potom ešte raz premiesime, rozvaľkáme a nakrájame na štvorce. Tie dáme do vymastenej muffinovej formy, plníme vymiešanou bryndzou so syrom Karička. navrch nasypeme opraženú slaninku, zatvoríme, potrieme vajíčkom, posypeme ľanovými semiačkami a zvyškom slaninky. a pečieme v rúre pribl. na 175st. cca 40 minút. ak sa nám zdá, že sú hotové, vypneme. odporúčam ešte teplé, sú skvelé. Američania na food tripe na sk napísali, že to bolo najlepšie, čo na Slovensku jedli. A to boli aj na feste halušiek. Určite odskúšajte

Tento recept nám posielala: Jana
náročnosť:

čas: 45 min
porcie: veľa