

Sýrové muffiny

🕒 50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (10 porcí)

- 250 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 150 g Jihočeského bílého jogurtu Nature
- 100 g Jihočeského mléka
- 2 vejce
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 balení sýru Lipánek
- 100 g slaniny
- 6 g soli
- čerstvé oblíbené bylinky



Návod na přípravu:

V míse lehce vyšleháme metličkou vejce a přidáme mléko, jogurt a olej. Zamícháme a přidáme hladkou mouku s práškem do pečiva. Opět promícháme a na závěr přidáme na kostičky nakrájenou a orestovanou slaninu (případně stačí i neorestovaná), na kousky nakrájený sýr Lipánek, bylinky a sůl.

Směs plníme do silikonových formiček na muffiny a pečeme na 180 °C asi 30 minut do zlatova.

Tento recept je vhodný dokonce i pro celiaky. Upravenou verzi receptu najdete [zde](#).