

# Muffiny se šunkou a pórkem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2292** kalorií , **10 g** cukrů , **113 g** tuků , **80 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/muffiny-se-sunkou-a-porkem>

## Příprava

Pórek pořádně omyjeme a nakrájíme nadrobno a šunku na malé kostičky. Pórek spaříme a necháme chvíli okapat. V hluboké míse rozšleháme vejce s mlékem a podmáslím. Do druhé velké mísy dáme mouku, kypřicí prášek, rozpuštěné máslo a špetku soli. Vše pořádně smícháme a postupně vmícháváme mléčnou směs. Vymícháme vláčné těsto, do kterého zamícháme šunku a pórek.

Do formy na muffiny si vložíme papírové košíčky, které následně plníme těstem do dvou třetin. Pozor, nedávejte více, hodně nabydou. Pečeme na 180°C přibližně 30 minut. Podáváme s tatarkou nebo jakýmkoliv jiným dipem.

## Ingredience

- 200 g šunky
- 1 pórek
- 300 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 120 ml podmáslí
- 120 ml mléka
- 2 vejce
- 80 g másla
- 4 lžíce tatarské omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení

