

Olivové muffiny plněné balkánským sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 12

1556 kalorií , **5 g** cukrů , **66 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/olivove-muffiny-plnene-balkanskym-syrem>

Příprava

V míse smícháme všechny suché přísady - mouku s kypřícím práškem, olivy nakrájené na kousky, nasekaný rozmarýn, sůl a pepř. V druhé misce prošleháme vejce s olejem a jogurtem, pak tekutou směs vmícháme do mouky, až nám vznikne hladké těsto. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky nebo ji vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do každého důlku dáme lžici těsta. Z balkánského sýra si stranou oddělíme asi třetinu, zbytek nakrájíme na 12 kousků. Do každé muffinky dáme kousek sýra. Zbytek těsta rozdělíme rovnoměrně do důlků na sýr. Odložený kousek sýra nakrájíme na malé kostičky a muffinky navrchu posypeme. Pečeme při 180°C asi 25 minut dozlatova.

Tip k receptu

Se zeleninovým salátem a sklenkou bílého vína je to výborná večeře.



Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 70 g zelených oliv
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžíce nasekaného čerstvého rozmarýnu
- sůl
- pepř
- 1 vejce
- 80 ml olivového oleje
- 300 g bílého jogurtu
- 200 g balkánského sýra

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod