

Sýrovo-vaječné muffiny s Lipánkem

🕒 30–40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Lipánek 48 %
- 1 balení tortill
- 4–6 vajec (podle počtu formiček)
- 100 g šunky
- 3 lžice čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- sůl
- pepř
- čerstvá zelenina na ozdobu (ředkvičky, paprika, pažitka atd.)



Návod na přípravu:

Předejdeme troubu na 170 °C. Z tortill vykrojíme kolečka a vložíme je do vymazané formy na muffiny. Vejce rozšleháme s čerstvou Jihočeskou smetanou, osolíme a opepříme. Přidáme nakrájený sýr Lipánek 48 % a většinu šunky (jeden plátek si necháme stranou). Směs vlijeme do připravených košíčků a pečeme přibližně 30 minut. Zbylou šunku nakrájíme na tenké proužky a orestujeme dozlatova. Hotové muffiny ozdobíme křupavou šunkou a čerstvou zeleninou.