

Tortillové sýrovo-vaječné muffiny s Jihočeským Lipnem s nivou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1/2 balení Jihočeského Lipna s nivou
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- 1 balení tortill
- 4 vejce
- 100 g kvalitní šunky
- 50 g sýra ze Sýrařova výběru
- 1 lžice čerstvé Jihočeské smetany
- hrst čerstvé pažitky + na ozdobu
- sůl
- čerstvě mletý pepř



Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 180 °C a formu na muffiny důkladně vymažeme Jihočeským máslem.

Tortilly položíme na sebe, můžeme pracovat například se čtyřmi najednou, srolujeme je a nakrájíme na 5–6 částí. Vzniklé tortillové kousky vložíme do jednotlivých důlků muffinové formy tak, aby vytvořily základ pro náplň. Vejce prošleháme s čerstvou Jihočeskou smetanou, osolíme a opepříme. Šunku nakrájíme na malé kostičky a přidáme k vejcím společně s Jihočeským Lipnem a najemno nasekanou čerstvou pažitkou. Vše dobře promícháme. Vaječno-sýrovou směs rovnoměrně rozdělíme do připravených tortillových košíčků. Povrch každého muffinu posypeme sýrem ze Sýrařova výběru. Pečeme v troubě přibližně 25–30 minut, dokud není vaječná náplň propečená a povrch muffinů krásně zlatavý. Hotové tortillové muffiny necháme krátce vychladnout, posypeme čerstvou pažitkou a můžeme servírovat.