Slané koláčky s lehkou náplní

30-40 minut náročnost ●●○○

Tento báječný recept od autorky Radky Vrzalové jistě zvládnou i méně zkušení kulináři. Potěšíte s ním nejen své nejbližší, ale i strávníky, kteří mají intoleranci na laktózu.

Ingredience na 9 kousků

Na těsto:

- 1 kelímek pomazánkového od Madety bez laktózy
- 1 kelímek od pom. másla naplněný moukou + na podsypání
- 1 pol. lžíce posekaného rozmraženého špenátu
- špetka soli + 1/2 lžičky kypřícího prášku - nemusí být

Na šunkovou náplň:

- 1/2 Madeta zakysané smetany bez laktózy (75 g)
- 1/2 Madeta cottage bez laktózy
- 3 pol. lžíce nadrobno posekané šunky nejvyšší kvality
- 3 po. lžíce čerstvého na povoleného mraženého sladkého hrášku
- sůl, bílý pepř, muškátový oříšek na dochucení,
- špetka posekaného pórku dle chuti

Na špenátovou náplň s lososem:

- zaměníme šunku za posekaného uzeného lososa a hrášek za posekaný povolený špenát.

Návod na přípravu:

- Plech na muffiny vymažeme olejem
- Z mouky, špenátu a pomazánkového másla případně soli a kypřícího prášku rukou vyhnětáme v misce těsto, které zabalíme do potravinové folie a uložíme odpočinout na hodinu do lednice.
- V miskách si smícháme suroviny na pomazánky, kterými budeme plnit košíčky. Těsto vyndáme z lednice a rozválíme na pomoučené ploše a rádélkem vykrajujeme stejně velké čtverce cca 8 x 8 cm, které vkládáme vždy dva na koso přes sebe do jednotlivých muffinových jamek plechu. Plníme buď jednou nebo druhou náplní až po okraj. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut. Podáváme teplé či studené nebo vlažné, skvělé jsou i ohřívané.

Další skvělé recepty od Radky Vrzalové najdete ZDE.