# Jarní nivové muffiny




cca 1 hodinu náročnost ●●○○

Muffiny pouze na sladko? Ale kdepak, vyzkoušejte naši jarní, nivovou verzi.

## Ingredience:

- 200 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- prášek do pečiva
- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 1 jarní cibulka
- cherry rajčátka
- 1 čajová lžička soli
- 180 ml Jihočeského mléka
- 100 g Jihočeská niva Premium

## Návod na přípravu:

Máslo nechte pozvolna rozpustit. Mezitím rozšlehejte vajíčka s mlékem, nakrájejte rajčátka a jarní cibulku a přidejte je ke směsi, do které přimíchejte i rozehřáté máslo. V další míse smíchejte hladkou a polohrubou mouku se solí a práškem do pečiva. Suchou směs pomalu vmíchejte do tekuté směsi. Vytvořeným těstem naplňte formičky na muffiny a navrch nasypejte nastrouhanou Jihočeskou nivou. Pečte na 180 °C přibližně 30 minut.