

Nádivkové muffiny se zeleninou a uzenou kýtou



 10 PORCÍ  40 MINUT

 STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Rohlík celozrnný průměr	200
Uzená kýta	200
Jogurt bílý polotučný průměr	150
Mléko polotučné (1,5 % tuku)	100
Bonduelle Hrášek Vapeur mražený	100
Bonduelle Mrkev mladá mražená	200
Vejce celé (syrové)	220
Dochucovadla:	
sůl, pepř, muškátový oříšek, bylinky (petrželka, pažitka)	

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200 °C. Celozrnné rohlíky (ideálně den staré) nakrájíme na menší kostky a namočíme do mléka. Přidáme žloutky, bílý jogurt, ochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku. Promícháme a přidáme nasekané bylinky (petrželku, pažitku), pokrájené libové uzené, mraženou zeleninu (necháme trochu povolit) – například mladou mrkev a hrášek. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do směsi. Hotovou směsí plníme formičky na muffiny nebo malé zapékačí mističky a pečeme 20–30 minut dozlatova.