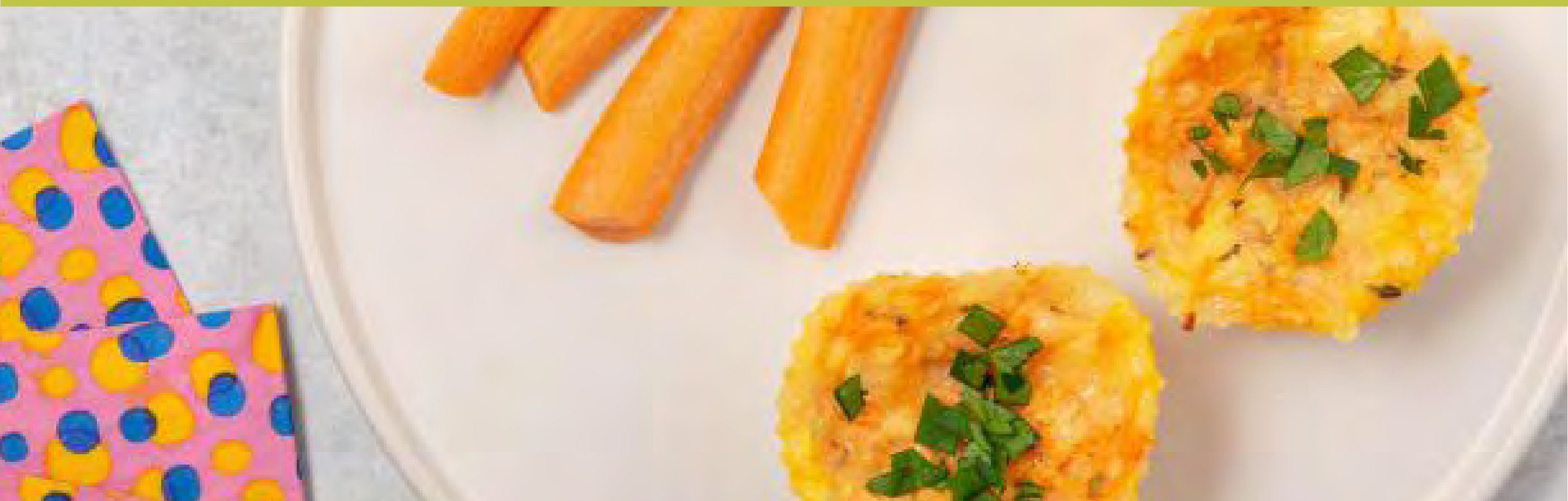


Zeleninovo-sýrové muffiny



8 PORCÍ



30 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Mrkev	300
Kypřicí prášek do pečiva	6
Vejce celé (syrové)	55
lahůdkové sušené droždí	15
Cottage 20% průměr	200
Dochucovadla: oregano	

Postup přípravy

Mrkev očistíme a nastrouháme. Přidáme cottage, vejce, kypřicí prášek, lahůdkové sušené droždí a oregano a rozmícháme. Směs plníme formičky na muffiny a pečeme při 180 stupních cca 20 minut. Podáváme s čerstvou zeleninou. Pozn.: Lahůdkové droždí je chuťově podobné parmezánu a určitě si jej oblíbíte i do jiných pokrmů, jako jsou například těstoviny, pomazánky aj.

Tip: Tento recept se hodí pro děti od jednoho roku. Využijí ho ale určitě i dospělí :-) Velikost porce přizpůsobte věku a individuálním potřebám dítěte.