

OLIVOVÉ A ROZMARÝNOVÉ MUFFINY



12
MUFFINŮ

Složení:

- 400 g Mevalia Bread Mix
- 8 g prášku na pečení
- 2 g jedlé sody
- 1 g rozmarýnu, jemně nasekaného
- 12 g náhražky vajec
- 40 g černých oliv, jemně nakrájených
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 60 g olivového oleje
- 120 g zakysané smetany
- 360 ml vody

TIP:

Muffinky mohou být také vyrobeny bez náhražky vajec. V tomto případě použijte pouze 320 ml vody. Muffiny se skvěle hodí pro večerní bufet. Také se dají dobře zamrazit.

Postup:

Přehřejte troubu na 180 °C. Vymažte muffinovou formu a poprašte směsí **Mevalia Bread Mix**. V misce smíchejte **Mevalia Bread Mix**, prášek do pečiva, sodu, rozmarýn, náhražku vajec a koření. Opatrně vmíchejte olivy. V další misce smíchejte olivový olej, kysanou smetanu a vodu pomocí šlehače. Přidejte směs sypkých surovin a míchejte, dokud nejsou všechny ingredience zkombinovány. Směs by měla být měkká, ale ne tekutá. V případě potřeby přidejte trochu vody nebo **Mevalia Bread Mix**. Rozdělte směs do plechu na muffiny a vyhladte povrch. Umístěte na střední rošt a pečte po dobu 40 minut. Pak nechte muffinky vychladnout.

Celé množství	Energie - 2 218 kcal	6,7 g bílkovin	274 mg Phe
1 ks	Energie - 184 kcal	0,6 g bílkovin	23 mg Phe