Muffiny parmazánové s máslem ze sušených rajčat

HN víkend

Ingredience

- vejce — 2
- mléko — 0,5 hrnek
- olej olivový — 0,5 hrnek
- 1 hrnek nastrouhaného parmezánu
- mouka polohrubá — 1 hrnek
- mouka hladká — 0,5 hrnek
- cukr — 2 lžíce
- prášek do pečiva — 2 lžička
- ¼ lžičky jedlé sody
- 1 lžíce najemno nasekaného česneku
- 1 lžíce nasekaného rozmarýnu
- sůl — 0,75 lžička
- pepř — 0,5 lžička
- 30 g sušených rajčat
- tymián — 1 snítka
- máslo — 100 g

Postup

Troubu předehřejeme na 270 st. C. V míse smícháme vejce, mléko a olej. Nakonec česnek. Ve druhé míse smícháme obě mouky, parmezán, cukr, prdope, sodu a veškeré koření. Nakonec spojíme obsah obou misek a důkladně promícháme. Těsto rozdělíme do dvanácti vymazaných formiček na muffiny. Hladina těsta by měla být aspoň prst pod vrškem formičky. Necháme péct dvacet minut, dokud muffiny nezezlátnou. Potom je vyndáme a ještě ve formičkách necháme na roštu asi 10 minut vychladnout. Pak je vyklepneme. Sušená rajčata vyjmeme z oleje a nasekáme na kousky. Přimícháme k nim lístky tymiánu. Do měkkého másla vmícháme rajčata s tymiánem a dochutíme solí. V pečícím papíru zformujeme do válečku, zabalíme a uložíme na půl hodiny do lednice. Napůl vychladlé muffiny servírujeme s máslem - ideální je rozlomit je na půl a nechat máslo na muffinu rozpustit.

Zdroj: cilka.eu