Muffiny se špenátem a slaninou

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

200 g	mražený špenát
200 g	anglická slanina
1 lžíce	olivový olej
270 g	hladká mouka
1 lžička	kypřící prášek do pečiva
2 ks	vejce
	sůl
	pepř mletý
3 ks	bélek



Postup přípravy

Mražený špenát necháme rozmrazit a vymačkáme z něj všechnu vodu. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky a předehřejeme si troubu na 180°C. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky, které osmahneme na olivovém oleji. V míse si promícháme prosetou mouku s kypřicím práškem do pečiva, špenátem a vejci. Přidáme opraženou slaninu, dochutíme solí a pepřem a vše dobře spojíme. Hotovou směsí plníme muffinové košíčky a navrch každého košíčku dáme trochu sněhu ušlehaného z vaječných bílků. Takto připravené muffiny pečeme v troubě 20 až 30 minut. Po upečení ihned podáváme.

Poznámka: *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.*