SLANOM MUFFINU POKLOPAC

**Autor**Ivana Međurečan Tunuković

ShareTweetSaveEmail
1

Mladi špinat oprati, preliti kipućom vodom, ocijediti te sitno narezati.
Tikvice naribati i pustiti da se ocijede.
Promiješati brašno, prašak za pecivo, sol, naribane sireve Goudu i Grana Padano.
Izmiksati jaja, jogurt, ulje i sviježe sitno narezane začine.
Spojiti mokre i suhe sastojke te dodati špinat i tikvicu.
Smjesa mora biti gusta, stavljati je u kalup za muffine i na vrh dodati po komadić feta sira.
Peći dok muffini ne pozlate.
Na pečene muffine staviti vrećicom za kreme majonezu začinjenu sa soli, paprom, svježim bosiljkom, korijanderom i đumbirom u prahu.
Voila!

1 cup Kukuruzno brašno
1 cup Glatko pšenično brašno
1 cup Tekućeg jogurta Sensia
2 kom. Jaja
1 kom. Tikvica
0,50 kg Špinata
100 g Sir Gouda
100 g Sir Grana Padano
100 g Feta sir
50 ml Maslinovo ulje
1 čajna žličica Sol
1 kom. Prašak za pecivo
2 jušna žlica Majoneza
Papar
Kadulja
Bosiljak
Majčina dušica
Vlasac
Peršun
Korijander

Đumbir u prahu



NAMIRNICE

1 cup Kukuruzno brašno
1 cup Glatko pšenično brašno
1 cup Tekućeg jogurta Sensia
2 kom. Jaja
1 kom. Tikvica
0,50 kg Špinata
100 g Sir Gouda
100 g Sir Grana Padano
100 g Feta sir
50 ml Maslinovo ulje
1 čajna žličica Sol
1 kom. Prašak za pecivo
2 jušna žlica Majoneza
Papar
Kadulja
Bosiljak
Majčina dušica
Vlasac
Peršun
Korijander
Đumbir u prahu

Način pripreme

1

Mladi špinat oprati, preliti kipućom vodom, ocijediti te sitno narezati.

Tikvice naribati i pustiti da se ocijede.
Promiješati brašno, prašak za pecivo, sol, naribane sireve Goudu i Grana Padano.
Izmiksati jaja, jogurt, ulje i sviježe sitno narezane začine.
Spojiti mokre i suhe sastojke te dodati špinat i tikvicu.
Smjesa mora biti gusta, stavljati je u kalup za muffine i na vrh dodati po komadić feta sira.
Peći dok muffini ne pozlate.
Na pečene muffine staviti vrećicom za kreme majonezu začinjenu sa soli, paprom, svježim bosiljkom, korijanderom i đumbirom u prahu.
Voila!

SLANOM MUFFINU POKLOPAC
NAMIRNICENačin pripreme