

JABLKOVÉ MUFFINY S NUTELOU

Ingredience:

1 ½ hrnku hladké mouky
½ hrnku cukru krupice
1 ks kypřicího prášku do pečiva
1 hrnek oloupaných a na malé kostičky nakrájených
jablek
1 vejce
150 ml mléka
100 ml oleje
2 lžice rumu
špetka skořice
nutela



Postup:

V míse smícháme všechny sypké suroviny i s jablky. Ve druhé míse rozšleháme vejce se všemi tekutými přísadami. Pak vše smícháme dohromady. Do plechu na muffiny dáme papírové košíčky, které naplníme do poloviny těstem. Doprostřed dáme lžičku nutely a navrch rovnoměrně rozetřeme zbylé těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200° C asi 20 minut.

ŠMODRCHÁNKY

INGREDIENCE:

1 listové těsto
250 g šunky
200 g sýra
1 lžička sladké papriky nebo grilovacího koření
mouka na posypání válu
pečící papír



Postup:

Těsto na pomoučeném válu rozválíme. Na těsto položíme plátky šunky a plátky sýru. Vše posypeme trochou papriky nebo grilovacího koření. Celou placku srolujeme, těsto řádně utahujeme. Zapneme troubu na nejvyšší stupeň a mezitím nakrájíme ze srolovaného těsta kolečka – šmodrchánky asi 1 cm široké. Jednotlivé šmodrchánky položíme na pečící papír. Dáme do trouby asi na 10 minut, poznáme podle zlatavé barvy.