



Bramborové muffiny s Řezníkovou šunkou, parmezánem a kysaným zelím

Ingredience:

100 g Řezníkovy šunky Schneider
100 g hladké mouky
50 g polohrubé mouky
1 1/2 lžičky prášku do pečiva
lžička soli
pepř
2 lžíce parmezánu
1 vejce
80 g rozpuštěného másla
150 ml mléka
200 g syrových brambor
1 menší cibule
100 g šunky
50 g kysaného zelí
olej

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme na oleji do zlata. Kysané zelí vymačkáme, aby mělo co nejméně šťávy, pokrájíme ho na drobné kousky a přidáme k cibuli. Do směsi přidáme na kostky nakrájenou šunku (část šunkových kostek si necháme bokem na dozdobení), chvíli restujeme a necháme vychladnout. Oloupané brambory nastroháme na hrubo a přidáme k nim mléko, máslo, vejce, prášek do pečiva, mouku, strouhaný parmezán, sůl, trochu pepře a vytvoříme těsto. Nakonec do těsta vmícháme směs cibulky, zelí a šunky. Naplníme muffinové formy, na vrch dozdobíme kostkami šunky a pečeme v troubě předehřáté na 200°C přibližně 25 minut.

