

### Ingrediencie

550 g surových olúpaných zemiakov, 100 g anglickej slaniny, 225 g hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 1,5 lyžičky soli, 0,5 lyžičky mletého čierneho korenia, 130 g tvrdého syra, 2 vajcia, 80 ml oleja, 125 ml mlieka

### Postup

Zmiešame múku s práškom do pečiva, soľou a peprom. Syr nastrúhame a hrsť dáme nabok na posypanie. Slaninu nakrájame na malé kocky. Vajce s vidličkou vymiešame s mliekom a olejom. Nakoniec nastrúhame zemiaky, ak sú veľmi vodnaté šťavu vyžmýkame. Všetko zmiešame dohromady. Zmes rozdelíme do vymastených a múkou vysypaných muffinových jamiek. Vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme asi 25 minút. Potom muffiny posypeme zvyšným syrom a dopečieme dozlatista.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

