

Ingrediencie

350 ml mlieka, 1 vajce, 2 lyžičky soli, 2 lyžice cukru, 50 g rozpusteného masla, 500 g hladkej múky, 2 lyžičky instantného droždia

ďalej: grilovacie korenie, masť na vymazanie a natretie

Postup

Do pekárne vložíme suroviny v uvedenom poradí a necháme vypracovať kysnuté cesto. Ak nemáme pekárníčku, vypracujeme klasické kysnuté cesto. Podľa potreby môžeme pridať múku.

Z vypracovaného cesta oddeľujeme malé kúsky a formujeme guľičky. Plech na muffiny vymastíme masťou a do každej jamky vložíme tri guľičky. Necháme znova približne 20 minút nakysnúť a natrieme rozpustenou masťou. Posypeme grilovacím korením a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 minút dozlatista.

zdroj: časopis knihovnička receptov



