

Juhtúrós, duplasajtos muffin



Hozzávalók:

15 dkg juhtúró, 2 tojás, 1 dl olaj, 1,5 dl (1 kis pohár) natúr joghurt, 1 dl tej, 20 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál szóda-bikarbóna, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 10 dkg reszelt trappista sajt, 10 dkg reszelt füstölt sajt

a forma kikenéséhez:

2 evőkanál olaj (legjobb az olíva)

1. A juhtúrót villával összetörjük. A tojást az olajjal, a joghurttal és a tejjel jó habosra keverjük. A lisztet a sütőporral, a szóda-bikarbónával, a sóval és a borssal összeforgatjuk. Az így előkészített hozzávalókat a reszelt sajt kétharmadával összekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárcákkal is kibélelhetjük. A juhtúrós, sajtos masszával a háromnegyedikig töltjük. Tetejüket a félretett sajttal megszórjuk.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 256 kcal