Fini muffini (bezglutenski)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**heljdinog brašna
- **1 šolja (od 2 dl)**finog kukuruznog brašna
- **3 kašike**mljevenog lana
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **3**jajeta
- **250 ml**jogurta
- **120 ml**ulja
- **3 kašike**kisele pavlake
- **200 g**obarenog,sjeckanog špinata
- **120 g**svježeg sira
- **2**šargarepe
- **1 glavica**luka
- **1/2**limuna (sok)
- **i još:**sjemeke bundeve

Priprema

Sjedinite obje vrste brašna, mljeveni lan, so i prašak za pecivo. Posebno umutite jaja, kiselo vrhnje, sir i jogurt, pa dodajte sok od pola limuna i malo bibera (po ukusu). Dodajte špinat, rendane šargarepe i rendan luk, pa sve dobro sjedinite. Dodajte suhe sastojke, pa promiješajte. Smjesom punite kalupe za muffine. Pospite sjemenkama bundeve.

Pecite na 180 C, oko 30 minuta.

Poslužite toplo.

Savet