



Muffini od ostataka pire krumpira

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 30 min

 BROJ PORCIJA
4 porcije

Sastojci

100 g K Plus cheddar sira
100 g dimljene slanine
1 mladi luk
500 g pirea od krumpira
2 K plus jaja
20 g K Plus ribanog tvrdog sira
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Narežite cheddar sir i slaninu na kockice. Sitno narežite mladi luk. Pomiješajte pire od krumpira, jaja, sol, papar, cheddar sir, komadiće slanine i mladi luk.

Namastite kalup za muffine i napunite ga smjesom pa pospite ribanim sirom. Pecite oko 30 minuta na 200 °C ili dok ne porumene.

Dobar tek!

[video](#)
Pogledajte i recept [kako pripremiti muffine od ostataka pire krumpira.](#)