SKUHAJ.SI



Popovers/ Napihnjenčki

Chef Katja Turk
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2,30 dcl mleka
- 2 večji jajci ali 3 manjša
- 1,5 žlice stopljenega masla
- 3 scepci soli

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pečico segrejemo na 210 do 220 stopinj (obvezno toliko). Model za mufine namažemo z maslom. Vse sestavine naj bodo sobne temperature, jajci pa naj zavzameta polovico volumna mleka (preveč rumenjaka lahko prepreči napihovanje). Jajca, sol, mleko in moko gladko zmešamo ter dodamo maslo (ne mešamo predolgo). Testo bo tekoče. Modelčke za muffine napolnimo samo do polovice. Damo v vročo pečico in pečemo 35 do 40 minut. Pečice ne odpiramo, ker se bodo sesedli.

Pečeni bodo imeli trdo skorjo, notranjost bo pa mehka, ker se notranji del kuha v pari, ki nastane med pečenjem. V sveže pečene naredimo majhno zarezo z nožem, da ne bodo postali žvečljivi. Najboljši so še vroči.

Hladne lahko spravimo v tesno zaprte plastične vrečke.
Postrežemo jih lahko za zajtrk k marmeladi, kot kruh k solati, k enolončnicam in juham. Lahko jih po dolgem prerežemo in uporabimo kot "čolničke" za francoske ali kakšne podobne solate.