



## Vaječné muffiny s Pražskou šunkou

### Ingredience:

10 vajec

máslo

1-2 malé šalotky

100 g čedaru, strouhaného

menší hrst oliv, nakrájených nadrobno

**Pražská šunka**

sůl a pepř

### Postup:

Šunku nakrájejte na malé kousky a lehce orestujte na pánvi, spolu se šalotkou nakrájenou nadrobno. Plech na muffiny vymažte trochou másla. Jestli plech nemáte, můžete použít speciální formičky. Vajíčka vyklepněte do větší misky, prošlehejte a dochuťte solí i pepřem. Vaječnou směs nalijte do jednotlivých formiček, asi do poloviny. Poté přisypejte orestovanou šunku se šalotkou, olivy a zasypejte čedarem. Pečte v předehřáté troubě asi 15-20 minut na 170 °C.

