

## Velikonoční nádivkové muffiny

*3–4 bílé rohlíky, housky nebo toastové chleby*

*4 vejce*

*100 g baby špenátu*

*2 lžíce pesta z medvědího česneku*

*150 g anglické slaniny nebo uzené krkovice*

*2 lžíce nasekané pažitky*

*hrst sekaných mandlí*

*muškátový oříšek*

*sůl*

*pepř*

*máslo*

Troubu předehřejte na 180 stupňů.

Pečivo nakrájejte na malé kostičky, ty rozprostřete na plech a dejte krátce zapéct do trouby. Nyní křupavé kostičky pečiva přesypte do větší mísy a nechte je trochu zchladnout. Mezitím si orestujte na malé kousky nakrájenou anglickou slaninu nebo uzené maso a spařte v cedníku baby špenát vroucí vodou. K pečivu přidejte 4 žloutky, slaninu, pesto a nakrájený, spařený špenát. Do směsi dále zamíchejte sekané mandle, pažitku, muškátový oříšek, sůl a pepř.

V jiné míse ušlehejte vaječné bílky se špetkou soli na tuhý sníh. Ten postupně jemně vmíchejte do těsta. Hotovou směsí naplňte formu na muffiny, kterou předem vymažte máslem. Nádivkové muffiny pečte při 180 stupních cca 15 minut.

