Slani mafini sa spanaćem i Hollandaise sosom

Sastojci

- 500 g Smrznuti spanać
- 2 g Muskatni oraščić
- 2 g So
- 2 g Biber
- 1 paket THOMY Hollandaise sos
- 4 Jaje
- 120 g Rendani parmezan
- 30 g Puter
- 5 sup. Kašike Prezle

Uputstvo

1. Zagrejte rernu na 200 °C (gornje/donje grejanje) ili 170 °C ako koristite rernu sa ventilatorom.
2. Otopite spanać, dobro ga ocedite i grubo naseckajte. Začinite muskatnim oraščićem, solju i biberom. Zagrejte THOMY Hollandaise sos prema uputstvu sa pakovanja.
3. Umešajte jaja i 100 g parmezana u topli THOMY Hollandaise sos, zatim dodajte spanać i sve dobro promešajte.
4. Podmažite kalup za mafine (12 komada) ili male posude za sufle puterom i pospite prezlom. Sipajte smesu u kalupe i pospite preostale 2 kašike parmezana.
5. Pecite 20–25 minuta, izvadite iz rerne i ostavite da odstoji 5 minuta. Izvadite iz kalupa i poslužite.

45 Min

12

Prehrana

Ugljeni hidrati	7.25 g
Energija	154.03 kcal
Masti	10.3 g
Belančevina	7.82 g