

## Babeczki z cukinii na słono z mąką żytnią



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**8 sztuk:**

<b>cukinia</b>	300 gramów
<b>masło</b>	50 gramów
<b>mleko</b>	50 mililitrów
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>mąka żytnia</b>	100 gramów
<b>papryka słodka</b>	1 łyżeczka
<b>koperek Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	0.5 łyżeczki
<b>czosnek granulowany</b>	0.25 łyżeczki
<b>soda oczyszczona</b>	0.5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Ciasto:**

Masło rozpuścić i lekko przestudzić, a cukinię należy zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

W pierwszej misce zmiksować jajka, mleko oraz masło - na końcu wmieszać cukinię.

W drugiej połączyć mąkę z sodą i przyprawami.

Wszystkie składniki delikatnie, ale dokładnie wymieszać.

Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, a następnie wypełnić ciastem.

**Pieczenie:**

Całość piec w rozgrzanym piekarniku przez około 25-30 minut w temperaturze 180 stopni.

Babeczki podrosną, lecz podczas stygnięcia mogą odrobinę opaść.

Babeczki wyjąć z blachy i przestudzić na kratce.