

## Doradca Smaku III, odc. 34: Wytrawne muffinki z papryką i boczkiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>boczek</b>	70 g
<b>masło</b>	60 g
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>drożdże świeże</b>	20 g
<b>mleko</b>	150 ml
<b>mąka pszenna</b>	60 g
<b>papryka</b>	3 szt. (różnokolorowe)
<b>ser gruyere</b>	6- g
<b>oliwa</b>	

#### Do smaku

**Papryka słodka mielona Prymat**

**Pieprz ziołowy mielony Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek oczyszczamy ze skóry i kroimy w drobną kosteczkę. Rumienimy na rozgrzanej patelni bez użycia dodatkowego tłuszczu. Gotowy boczek odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym i odkładamy do ostygnięcia.
- KROK 2 W garnku rozpuszczamy masło. Jajko wbijamy do miski i rozkłócamy, dodajemy drożdże rozpuszczone w odrobinie mleka (ok. 3 łyżki), mąkę oraz rozpuszczone masło. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na chwilę. Gdy drożdże zaczną pracować wlewamy do miski lekko podgrzane mleko oraz szczyptę soli i mieszamy.
- KROK 3 1/2 z każdego koloru papryki kroimy w drobną kosteczkę. Mieszamy z przestudzonym boczkiem i startym serem. Doprawiamy do smaku słodką papryką i pieprzem ziołowym. Łączymy z ciastem drożdżowym.
- KROK 4 Ciastem wypełniamy wysmarowane olejem foremki na muffinki.
- KROK 5 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 20-25 minut.
- KROK 6 Smacznego!