

Francuskie babeczki z oliwkami, suszonymi pomidorami i boczkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	125 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	2 szt.
oliwa	3 łyżki
wino półwytrawne białe	1/4 szklanki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki
boczek	100 g
pomidory suszone Smak	2 łyżki
oliwki zielone	2 łyżki
oliwki czarne	2 łyżki
masło	2 łyżeczki
ser żółty starty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Formę na muffiny wysmarować masłem. Przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, szczyptę soli i wymieszać. Wbić jajka i połączyć je z mąką.

- KROK 3 Dodać oliwę z oliwek, wino i zagnieść ciasto na gładką masę. Do ciasta dodać odsączone z zalewy i pokrojone w plasterki oliwki, pokrojone w paski suszone pomidory, pokrojony w kostkę boczek i tarty ser. Doprawić rozdrobnionym w młynku pieprzem kolorowym, ziołami prowansalskimi i wymieszać.
- KROK 4 Ciasto przełożyć do formy. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C, aż muffiny będą wyśnięte i zrumienione (przez ok. 20 min). Gotowe babeczki wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia.
- KROK 5 Podawać same lub z sałatą z dressingiem jogurtowym.