

Makaronowe muffinki z szynką i warzywami



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|---------|
| makaron spaghetti | 15 dag |
| szynka | 20 dag |
| różyczki brokuła | 15 dag |
| zielony groszek | 15 dag |
| masło | 1 łyżka |
| pomidor | 1 |
| jaja | 4 |
| śmietana | 200 ml |
| ser żółty | 15 dag |
| sól | |
| pieprz | |
| natka pietruszki | 2 łyżki |
| keczup | |
| natka pietruszki | |
| tłuszcz do formy | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Różyczki brokuła gotujemy na półmiękkko (można użyć mrożonych). Rozgrzewamy masło na patelni podsmażamy groszek i brokuła.

- KROK 2 Szynek kroimy w kostkę (można dodać dowolną, ja dorzuciłam jeszcze odrobinę pokrojonego kabanosa), podsmażamy na osobnej patelni i dodajemy do brokuła. Pomidora myjemy kroimy w kostkę i dodajemy do reszty. Smażymy wszystko chwilę razem.
- KROK 3 Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i mieszamy z warzywami.
- KROK 4 Formę do muffinek natłuszczamy i wkładamy porcje makaronu z warzywami.
- KROK 5 W wysokim naczyniu mieszamy śmietanę z jajami, 10 dag startego sera i natką pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 6 Zalewamy muffinki i pieczemy 30 min na złoto. Dekorujemy muffinki pozostałym serem, ketchupem i natką pietruszki.