

## MUFFINKI RYŻOWE Z PIECZARKAMI



### KUCHNIAMAGDALENY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	400 g
<b>ryż</b>	200 g
<b>jajka</b>	4 szt
<b>białka</b>	2 szt
<b>ser żółty</b>	100 g
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>sól i pieprz</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>oliwa</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Wrzucamy na rozgrzaną na patelni oliwę z oliwek. Podsmażamy do zeszklenia. Pieczarki obieramy ze skórki, myjemy i kroimy w kostkę. Wrzucamy do zeszkłej cebuli. Przyprawiamy sosem sojowym, ziołami, pieprzem oraz solą i smażymy aż pieczarki zmiękną. Zestawiamy z ognia i studzimy.
- KROK 2** Ryż gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Ugotowany ryż odcedzamy, wysypujemy do miski i mieszamy z pieczarkami. Dodajemy połowę sera żółtego pokrojonego w drobną kostkę. Mieszamy.
- KROK 3** Do drugiej miski wbijamy jajka oraz białka, rozbełtujemy, lekko przyprawiamy solą oraz pieprzem i wlewamy do miski z ryżem i pieczarkami. Mieszamy. Formę do muffinek natłuszczamy i rozkładamy przygotowaną masę jajeczno-ryżową.

- KROK 4 Wierzch posypujemy żółtym serem startym na tarce o małych oczkach.
- KROK 5 Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 20 min. Podajemy na ciepło lub na zimno.