

Muffinki warzywne



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	400 g
stopionej margaryny	100 g
pomidor	1 szt
sera żółtego	150 g
mleko	250 ml
jajko	2 szt
sól	1 szczypta
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
posiekanej natki pietruszki	1,5 łyżki
cukinia	1 szt
papryka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę należy umyć, wyjąć gniazdo nasienne, sparzyć i pokroić na małe kawałki. Z cukinii i pomidora wydrążyć miąższ, pokroić na małe kawałki. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sól wymieszać. Jajka roztrzepać z mlekiem dodać wraz z roztopioną margaryną do mąki. Wszystko połączyć metalową łyżką, wrzucić pozostałe składniki i ponownie wymieszać aż do połączenia składników. Formę na 12 muffinek posmarować tłuszczem, każdy dołek napełnić ciastem do 3/4 głębokości. Piec przez 20 minut w temp. 200stopni (do chwili kiedy patyczek wbity do środka muffinki będzie suchy po wyjęciu).

