

Muffinki z mięsa mielonego



MARIDKA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	40 dag
jajka	1
cebula	2
marchew	1
ząbek czosnku	1
papryka czerwona	1/2 średnia papryka
pieczarki	10 dag
ser żółty	15 dag startego na tarce
sól	1 łyżeczka
czarny pieprz mielony Prymat	1/2 łyżeczki
masło	1 łyżeczka
słodka papryka Prymat	1 łyżeczka
olej	
bułka tarta	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cebule drobno siekam , zeszklimy ją na patelni małym ogniu posolić i dusimy do miękkości. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach pieczarki kroimy w plastry , paprykę w kosteczkę i każde dusimy do smaku z solą. Następnie mięso wymieszać z jakim cebulą (część farszu zostawiamy) . Dodajemy czosnek ,sól , pieprz oraz paprykę słodką całość mieszamy .

- KROK 2 Foremki do muffinek smarujemy olejem i posypujemy bułką tartą. Do foremek dodajemy masę , następnie odłożoną cebulę dzielimy na 2 części do jednej dodajemy pieczarki a do drugiej paprykę . Farsz wykładam na mięso .
- KROK 3 Na gotowe muffin-ki ścieramy ser żółty i kładziemy na wierzchu każdej muffinki . Następnie wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na około 25-30 minut w temperaturze 180 stopni.