

Muffinki ze szczawiem



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
jajko	3 szt
szczaw	2 garści
sok z cytryny	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście szczawiu oczyszczamy dokładnie i płuczemy. Blendujemy z sokiem z cytryny.

Jajka ubijamy na sztywno z solą, dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i masę szczawiową.

Dokładnie, ale delikatnie mieszamy, doprawiając też pieprzem.

Gotową masą napełniamy przygotowane foremki lub papilotki i wsadzamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy ok 20 minut, do suchego patyczka.