

## Muffinkowa jajecznicca



**GOSIA47-47**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	6 sztuk
<b>ser żółty</b>	2 plastry
<b>szynka</b>	3 plastry
<b>pomidor</b>	1/3 sztuki
<b>szczypiorek</b>	wg uznania
<b>sól</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka rozbić do miseczek (3 całe jajka do osobnej+ 3 żółtka, do osobnej 3 same białka). Foremki na muffinki natłuścić margaryną. Podzielić same białka między wszystkie 6 foremek, do każdej foremki dodać po trochu każdej z przygotowanych wcześniej składników, przyprawić lekko solą.
- KROK 2 Szynkę pokroić w plastry, tak samo pokroić w plasterki ser żółty.
- KROK 3 Pomidora pokroić w kostkę, szczypiorek poszatkować.
- KROK 4 3 całe jajka + 3 żółtka w miseczce rozmącić i wylać do muffinek.
- KROK 5 Piec w piekarniku w 180 st. przez ok. 15-18 minut. Po tym czasie wyjąć i przyozdobić poszatkowaną pietruszką i kawałkami papryki.