

## Muffiny na słono z szynką i papryką



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczka
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	1/4 łyżeczka
<b>musztarda</b>	2 łyżeczka
<b>jajko</b>	2 sztuka
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	1/2 szklanka
<b>szynka</b>	2 plaster
<b>papryka czerwona</b>	1/2 sztuka
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>ser gouda</b>	5 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce wymieszać suche składniki. W drugiej wymieszać składniki mokre. Połączyć składniki mokre z suchymi. Dodać starty ser, pokrojoną w kostkę szynkę i paprykę. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 25 minut.