

## Muffiny z ricottą, ogórkiem i kurczakiem



### KORAL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	250 g
<b>mleko</b>	100-120 ml
<b>ser ricotta</b>	100 g
<b>olej rzepakowy</b>	50 ml
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	1 płaska łyżeczka
<b>pieprz</b>	
<b>przyprawa kebab- gyros Prymat</b>	1 czubata łyżeczka
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 płaskiej łyżeczki
<b>filet z kurczaka</b>	wędzony 90 g
<b>natka pietruszki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Ogórki i filet drobiowy kroimy w drobną kostkę.

Najpierw mieszamy suche składniki.

Do mąki dodajemy proszek do pieczenia, sodę, przyprawę kebab-gyros, sól i pieprz mieszamy.

Teraz mokre składniki.

KROK 2 Mleko mieszamy z olejem, energicznie mieszając dodajemy po jednym jajku, ser ricotta, posiekaną natkę pietruszki i na koniec pokrojone ogórki i mięso.

KROK 3 Teraz partiami dosypujemy suche składniki do mokrych, nie mieszamy zbyt dokładnie, tylko do połączenia się składników.

Łyżką przekładamy ciasto do 14 silikonowych muffinek.

Pieczemy w 170 C około 25 minut.