

Pomidorowe muffiny z serem i parówką



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto muffinowe

mąka pszenna	1.5 szklanki
olej roślinny	1/2 szklanki
sok pomidorowy	1 szklanka
Soda oczyszczona Prymat	3/4 łyżeczki
jajko	1 sztuka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	wedle uznania
sól do smaku	
pieprz	
cukier	szczypta

Dodatkowo

parówki	2-3 sztuki
ser żółty	wedle uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki suche łączę ze sobą w dużej misce, składniki mokre w oddzielnym naczyniu.
- KROK 2 Połączona skł mokre przelewam do suchych, mieszam widelcem ;-)
- KROK 3 dodaję ziółka, parówkę pokrojoną w plasterki oraz ser pokrojony w kwadraty (można użyć sera tartego)

KROK 4

Ciastem napełniam silikonowe foremki, wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika
- piekę ok 25min.