

Wytrawne, pikantne muffinki z papryką i czarnuszką



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 1/2 sztuka
sól	3/4 łyżeczka
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
jajko	1 sztuka
mleko	3/4 szklanka
olej	1/3 szklanka
ser cheddar	3/4 szklanka
papryka czerwona	1/4 sztuka
oliwki czarne	3 łyżka
Czarnuszka nasiona Prymat	3 łyżeczka
Dip Party Meksykański	1 opakowanie
wędzony filet z kurczaka	1 sztuka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
kurkuma	1/2 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muffinki: Składniki suche wymieszać w jednej misce. Składniki mokre roztrzepać w drugiej misce. Pierś z kurczaka i paprykę pokroić w kostkę, oliwki pokroić na plasterki. Składniki suche i mokre wymieszać. Dodać starty ser, pierś, paprykę i oliwki. Wymieszać do połączenia się składników. Formę do muffin wyłożyć papilotkami. Za pomocą łyżki nakładać ciasto do papilotek prawie do pełna. Wierzch posypać czarnuszką. Muffinki piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (dolna grzałka) przez ok. 22-25 minut, do zarumienienia. Po upieczeniu wystudzić na metalowej kratce. Dip przygotować według przepisu na opakowaniu. Muffinki podawać posmarowane dipem.

