

## Wytrawne pomidorowe muffiny



### XXKATHERINEE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1,5 szklanki
<b>olej roślinny</b>	1/2 szklanki
<b>sok pomidorowy</b>	1 szklanka
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	3/4 łyżeczki
<b>jajko</b>	1
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	wedle uznania
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W dużej misce mieszamy ze sobą składniki suche : mąka, soda, sól, cukier i pieprz. W drugiej misce łączymy składniki mokre : olej, sok pomidorowy i jajko - najlepiej zrobić to za pomocą różgi do mieszania ;-)
- KROK 2 Wymieszane mokre składniki przelewamy do miski z składnikami suchymi. Łączymy za pomocą widelca ;-), dodajemy zioła.
- KROK 3 Ciastem napełniamy formę wyłożoną papilotkami, wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika - piecz. ok 25min.