

Muffiny z boczkiem, oliwkami i suszonymi pomidorami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	125 g
proszek do pieczenia	1 mała łyż.
jajko	2 szt.
oliwa	3 duże łyż.
wino białe wytrawne	1/4 szklanki
boczek	100 g
oliwki zielone	2 duże łyż.
oliwki czarne	2 duże łyż.
pomidory suszone	2 duże łyż.
ser żółty	100 g
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 małe łyż.

Do smaku:

sól

pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Silikonową formę na muffiny wysmarować masłem. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, szczyptę soli i wymieszać. Zrobić zagłębienie i kolejno wbijać po jajku, łącząc je z mąką. Następnie dodać oliwę z oliwek, wino i zagnieść ciasto na gładką masę.

Do ciasta dodać odsączone z zalewy i pokrojone na plasterki oliwki i suszone pomidory, pokrojony w kostkę boczek i szynkę lub tarty ser. Posypać świeżo zmielonym pieprzem i ziołami, a następnie delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do formy.

Wstawić do piekarnika i piec ok. 20 minut, aż wbity, drewniany patyczek będzie suchy, a muffiny wyrosnięte i zarumienione. Gotowe babeczki wyjąć z piekarnika i odstawić na około kwadrans do ostygnięcia.

