



Jajeczne muffinki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Śniadanie we włoskim stylu, idealne na jesienny poranek. Pesto bazyliowe w połączeniu z serem i chrupiącym pieczywem to przepis na idealny początek dnia.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Jajka wbijamy do miski i roztrzepujemy widelcem. Paprykę myjemy i kroimy w kosteczkę. Szczypiorek kroimy drobno.

Krok 2

Do jajek dodajemy szczypiorek, paprykę pokrojoną, starty ser i przyprawę. Masę z jajek wylewamy do 8 silikonowych foremek na muffinki (do ok $\frac{3}{4}$ wysokości). Wstawiamy do nagrzanego piekarnika.

Krok 3

Muffinki pieczemy przez 20-25 minut. Wyciągamy z piekarnika i podajemy.

Wskazówki

Jeśli nie lubisz zbyt ostrych potraw, zamień ostrą paprykę wędzoną na słodką.

Składniki:

8 jajek

$\frac{1}{3}$ szklanki startego żółtego sera

1 papryka czerwona

$\frac{1}{4}$ łyżeczki ostrej papryki wędzonej

$\frac{1}{3}$ łyżeczki soli

$\frac{1}{3}$ łyżeczki pieprzu

pęczek szczypiorku