



Muffiny ze szpinakiem i fetą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szukasz pomysłu na oryginalne śniadanie? Ten przepis właśnie dla Ciebie. Muffinki ze szpinakiem i serem feta w mgnieniu oka znikną ze stołu.

Osób: **18**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C.

Krok 2

Szpinak podsmażamy na łyżce oliwy do momentu, aż zmięknie. Posypujemy solą. Odsączamy wodę i kroimy. Ser feta kroimy w kostkę. Do miski przesiewamy wszystkie suche składniki.

Krok 3

W drugiej misce roztrzepujemy jajka razem z pozostałą oliwą oraz jogurtem naturalnym. Wlewamy rozczyn do suchych składników. Dodajemy szpinak i ser feta. Mieszamy. Ciasto nie musi być jednolite.

Krok 4

Formę na muffinki wykładamy papilotkami i wypełniamy farszem.

Krok 5

Pieczemy 20 minut.

Składniki:

3 garście świeżego szpinaku

350 g maki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Szczypta soli

2 jajka

60 ml oliwy

250 ml jogurtu naturalnego

250 g sera feta