



Wytrawne muffinki z boczkiem i szczypiorkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wytrawne muffinki to ciekawa alternatywa dla typowych śniadań czy też kolacji, a także świetna propozycja posiłku na wynos (na przykład do pracy lub szkoły). Dziś proponujemy wersję z boczkiem, serem żółtym, cebulą dymką i szczypiorkiem. Chętni mogą dodać do masy również suszone pomidory.

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę, szczypiorek i boczek drobno pokrój. Ser zetrzyj na dużych oczkach tarki.

Krok 2

Na rozgrzaną patelnię wrzuć boczek i usmaż go na chrupko. Następnie zdejmij z patelni, pozostawiając na niej tłuszcz, który wytopił się z boczku. Na patelni dodaj cebulę i zeszklij. Przystudź.

Krok 3

Piekarnik rozgrzej do 180°C.

Krok 4

Do miski przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia. W drugiej misce zmiksuj mleko z jajkiem i olejem. Suche składniki dodaj do mokrych i dokładnie wymieszaj.

Krok 5

Do ciasta dodaj starty ser, boczek, cebulę i szczypiorek. Posól i popieprz, a potem znów dokładnie wymieszaj.

Krok 6

Ciasto rozlej do foremek na muffinki, wypełniając je do ¾ wysokości.

Krok 7

Muffinki wstaw do piekarnika i piecz około 25 minut. Smacznego!

Danie: **Śniadanie, Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

375 g mąki pszennej
250 ml mleka Łaciate 3,2%
100 g wędzonego boczku
50 g sera Gouda Mlekpól
1 dymka wraz ze szczypiorkiem
1 jajko
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki oleju
sól
świeżo zmielony pieprz