





przepisy.pl

Muffinki na nutę pikantną





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- ser żółty - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- papryczka pepperoni - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- kiełbasa - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 foremki do muffinek

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Do miski wsyp mąkę i wbij jajko. Wymieszaj. Dodaj paprykę, kiełbasę oraz ser pokrojone w drobną kostkę i sól do smaku.
2. Dodać rozpuszczoną i ostudzoną Kasię i mleko.
3. Wymieszać wszystko w misce.
4. Wykładać do foremek do 2/3 wysokości. Piec przez ok. 30-40 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl