



przepisy.pl

Muffinki z cukinią i marchwią



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek
- cukinia - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- tymianek - 0.5 łyżeczek
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz i pokrój na plasterki. Do rondelka wlej oliwę, dodaj warzywa i smaż na małym ogniu, pod przykryciem, aż się zeszkłą. Na koniec odkryj pokrywkę i krótko odparuj sok z warzyw.
2. W misce wymieszaj jajka, mleko i oliwę. Dodaj mąkę, proszek, podsmażone warzywa i pokruszoną kostkę pietruszkową. Wymieszaj niezbyt dokładnie.
3. Nałóż ciasto do foremek wyłożonych papilotkami do muffin. Piecz w 180°C przez 30-40 minut.

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