




Muffinki z cukinią

przepisy.pl



 30 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- gomółka sera oscypek - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- mąka - 1 szklanka
- mąka do oprószania foremek - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię umyj, zetrzyj na tarce. Cebulę pokrój w pół plastry. Startą cukinię wraz z cebulą podsmaż na oliwie na patelni, dopraw do smaku posiekanym czosnkiem i ostrą papryką. Warzywa odstaw aby wystygły.
2. Oscypki zetrzyj na tarce, pomieszaj z warzywami. Pomieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia
3. Jaja rozdziel. Ubij białka na sztywno. Białko i żółtka połącz z mąką oraz z mlekiem, dodaj warzywa z serem, wszystko razem delikatnie wymieszaj. Dopraw Delikatem i ziołami prowansalskimi, na koniec dodaj majonez.
4. Oliwą wysmaruj foremki do muffinek, oprósz je mąką. Do foremek nałóż ciasto. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 20 minut.

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