



Muffiny jajeczne z warzywami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- marchewka z groszkiem mrożona - 6 łyżeczek
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- cebula - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- szynka suszona np. schwarzwaldzka - 8 plastrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- starty parmezan - 2 łyżki
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz paprykę pokrój w drobną kostkę. Natkę pietruszki posiekaj, śmietanę wymieszaj dobrze z jajkami i dopraw do smaku Delikatem Knorr oraz pieprzem.
2. Na rozgrzanej patelni z oliwą przesmaż cebulę oraz paprykę. Dodaj marchewkę z groszkiem, posiekaną natkę i smaż chwilę razem. Przelóż do miski i wystudź lekko.
3. Natłuszczone foremki do muffinów wyłóż plastrami szynki – po 2 plastry na foremkę i ułóż na blasze do pieczenia.
4. Przygotowane warzywa połącz z jajeczną masą, wymieszaj i nałóż do przygotowanych foremek. Wierzch posyp startym serem.
5. Muffinki wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz 12 minut, do momentu gdy masa zetnie się. Po upieczeniu babeczki podawaj na ciepło lub na zimno.

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