



przepisy.pl

Wytrawne muffinki w listkach szynki parmeńskiej



 40 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana niepalona - 200 gramów
- Fix Knorr Serowe Kaszotto z kurczakiem i pomidorkami** - 1 opakowanie
- szynka długodojrzewająca (najlepiej parmeńska) - 200 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pieczarki - 100 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- ser parmezan - 50 gramów
- jaja - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj do miękkości według przepisu producenta w dużej ilości wody. Następnie przelóż na sito, aby ją odsączyć.
2. Błazkę do muffinek lub foremki wyłóż szynką w kształcie otwartej róży - dwa plasterki na jedną babeczkę.
3. Zetrzyj na tarce ser, posiekaj natkę pietruszki, a pieczarki pokrój w półplastry. Połówkę cukinii przekrój na 4 części. Usuń z niej części nasienne i pokrój w cienkie plastry. Cukinię i pieczarki zanurz na minutę w gotującej się wodzie, a następnie dobrze odciśnij w papierowym ręczniku.
4. Warzywa razem z pietruszką i ugotowaną kaszą wymieszaj w misce z jajkiem, jogurtem i Fixem Knorr.
5. Wypełnij foremki z szynką do 2/3 wysokości. Wierzch posyp serem. Całość wstaw do nagrzanego do 165°C piekarnika z włączonym termoobiegiem i zapiekaj przez 15-20 minut.

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