

Muffinki jajeczne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: 253 Ocena: 4716

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 10 dkg szpinaku świeżego
- 6 jajek
- 4 - 5 łyżek startego żółtego sera
- 1 ząbek czosnku
- - 4 łyżki śmietanki 30%
- sól
- 3 plastry wędliny albo odrobinę boczku wędzonego
- 3 - 4 suszone pomidory
- 1 łyżeczka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Umyty szpinak podsmażyłam na patelni z roztopionym masłem i z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Odrobinę posoliłam.

Wyłożyłam nim spód muffinek.



- 2 Jajka zmiksowałam i dodałam śmietankę. Boczek i pomidory suszone pokroiłam i dodałam do ubitych jajek. Jeszcze raz przez krótką chwilę miksowałam. Dodałam starty żółty ser i wymieszałam.

Wylewałam masę jajeczną do 3/4 wysokości foremek na muffiny.

- 3 Wstawiłam do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na 25 minut.

Babeczki przez ten czas urosły, ale z czasem kiedy już się je wyciągnie z piekarnika i ostygną to opadają.

- 4 Notatki:

* jajek nie soliłam, bo sól była w boczku, tak samo dodając wędlinę nie ma potrzeby solić

* nie trzeba sztywno się trzymać proporcji dodatków, można coś odjąć albo dodać jakiś ulubiony dodatek

* miałam jajka rozmiar L

Twoje notatki do przepisu: