

# Wytrawne muffinki z suszonymi pomidorami



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11026**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- pomidory suszone, 6 szt.
- salami (ja użyłam w ziołach prowansalskich), 5 dag
- mąka, 1,5 szkl.
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- soda oczyszczona, 0,5 łyżeczki
- starty ser, 5 dag
- sól, pieprz, papryka ostra, do smaku
- mleko, 1 szkl.
- jajko, 1
- oliwa z oliwek, 0,5 szkl.

## Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory i salami drobno pokroić, ser zetrzeć.
- 2 Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, pieprz, paprykę i sól. Osobno mleko z jajkiem i oliwą energicznie wymieszać, dodać do mąki.
- 3 Do ciasta włożyć pomidory i salami. Wszystkie składniki wymieszać łyżką.
- 4 Włożyć ciasto do foremek na muffinki. Piec w temp. 200 stopni ok. 20 min., aż muffinki zaczną pękać na powierzchni i ładnie się zrumienią.
- 5 Podawać letnie lub wystudzone, smacznego :-)
- 6 Źródło - książka "Przekąski, kanapeczki, zimny bufet" Barbara Rias-Bucher, lekko przeze mnie zmodyfikowane

## Twoje notatki do przepisu: