

# Babeczki jajeczne

Autor: **Bibimini**Przepisów: **30** Ocena: **254**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 6 jajek
- 6 plastrów bekonu
- kawałek sera feta
- szczypiorek lub inne zioła

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni. Foremki do muffinek (babeczek) smarujemy cienko tłuszczem, np. masłem klarowanym lub olejem kokosowym. Chyba że używamy silikonowych foremek, wtedy nie trzeba. Do każdej formy wkładamy plaster bekonu tak żeby przylegał do boków i spodu. Ja najpierw układałam naokoło a że miałam długie plastry to odrywałam kawałek i wykładałam nim spód muffiny. Do każdej babeczki wbijamy po jednym jajku. Wierzch posypujemy pokruszonym serem i posiekany szczypiorkiem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15 minut, do ścięcia się białek. Po wyjęciu formy z piekarnika należy odczekać minutę a następnie wyjąć babeczki przy pomocy łyżki lub noża.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: