

Muffinki śniadaniowe z szynką, serem i warzywami



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16546**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na 12 sztuk - 1 szt. około 90 kcal
- 60 g szynki
- 150 g tartej mozzarelli
- 1/2 żółtej papryki
- 1/2 czerwonej papryki
- pół pęczka szczypiorku
- 5 jajek
- 100 ml mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka świeżego tymianku
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni (z termoobiegiem). Foremkę do muffinów (na 12 sztuk) smarujemy oliwą. Szynkę i paprykę kroimy w kosteczkę, mieszamy w misce z serem i posiekanym szczypiorkiem. Rozkładamy nadzienie do zagłębień foremki.



- 2) Jajka ubijamy 2-3 minuty, po czym dodajemy mleko, proszek i tymianek. Doprawiamy solą i pieprzem. Zalewamy masą nadzienie.



- 3) Wstawiamy do piekarnika na około 18 minut, aż babeczki ładnie wyrosną i się zrumienią. Pyszne babeczki śniadaniowe gotowe :)



- 4) Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu:

