

# Muffinki z chleba tostowego



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **550** Ocena: **4817**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 opakowania chleba tostowego
- 3 berlinki
- Jajek tyle ile chcemy zrobić mufinek
- 10 dag sera żółtego
- 10 dag pieczarek
- 1 cebuli
- Ketchup lub dowolny sos
- Olej do smażenia
- Sól
- Pieprz
- 1 czerwona papryka

## Sposób przygotowania:

1. Kromki chleba rozwałkowujemy wałkiem.
2. Następnie robimy kółko za pomocą dużej szklanki np. od piwa.
3. Chleb układamy w formie do muffinów.
4. Cebulę obieramy i przemywamy na rozgrzanym oleju.
5. Dodajemy pokrojone pieczarki.
6. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
7. Paprykę kroimy w paseczki, przekładamy do farszu.
8. Berlinki kroimy w plasterki i dodajemy do grzybów.
9. Gotowy farsz nakładamy w otwór muffinów.

10. Wbijamy po jednym jajku.

11. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, posypujemy muf finy.

12. Zapiekamy w piekarniku w 180°C.

13. Danie gotowe.

14. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: