

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 muffinek
- 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 muffin.



4. Cebulę obieramy i przużymy 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 muf fin.



10. Wbijamy po jednym jajku.



11. Ser ścieramy na tarce o dużych oczach, posypujemy mufiny.



12. Zapiekamy w piekarniku w 180°C.
13. Danie gotowe.
14. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: