

Muffiny z ricottą i mięsem mielonym



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5429**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- masło 60 g
- ser ricotta 250 g
- mleko 150 g
- jaja 2 szt
- mąka 280 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- kucharek przyprawa do potraw 1/2 łyżeczki
- majeranek Prymat 2/3 łyżeczki
- mięso mielone 160 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ser ricotta wymieszać z jajami bardzo dokładnie. Następnie dodać stopione i ostudzone masło, połączyć. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i przyprawy. Wymieszać. Na końcu dodać mięso mielone i wymieszać całość. Mięsem mielonym w tym przypadku była pieczeń wieprzowa, która została mi z dnia poprzedniego ;)



- 2 Ciasto przełożyć do papilotek do 2/3 wysokości. Piec w temp. 175 stopni przez ok. 20 min. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: