

Muffiny z warzywami i serem feta



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **2201**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- na ok. 24 muffiny:
- składniki mokre:
 - 125g masła
 - 250ml mleka
 - 2 jajka
- składniki suche:
 - 200g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - ½ łyżeczki soli
 - ½ łyżeczki pieprzu czarnego
 - ½ łyżeczki gałki muskatołowej
 - 1 łyżeczka słodkiej, mielonej papryki
 - 1 łyżeczka ziół prowansalskich
 - 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- dodatkowo:
 - 200g sera feta
 - ½ niewielkiej cukinii
 - 1 marchewka
 - 2 płaty marynowanej czerwonej papryki
 - 1 łyżka kukurydzy konserwowej
 - ½ pęczka natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię, marynowaną paprykę oraz ser feta kroimy w drobną kostkę, a natkę pietruszki drobno siekamy. Marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach. Kukurydzę odsączamy z zalewy. Wszystkie warzywa mieszamy starannie w jednej misce.
- 2 Rozgrzewamy piekarnik do 190 stopni. Formę na muffiny wykładamy papilotkami (jeśli używamy foremek silikonowych nie musimy wykładać ich papilotkami).
- 3 Do miski wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, sól, pieprz oraz pozostałe przyprawy. Wszystko razem mieszamy. Dodajemy warzywa wraz z serem feta i ponownie mieszamy, aby składniki równomiernie rozłożyły się w mące.

- 4 Masło roztopiamy w rondelku, po czym studzimy. Razem z mlekiem wlewamy do drugiej miski. Wbijamy jajka, a następnie mieszamy dokładnie trzepaczką lub łyżką do połączenia składników.
- 5 Zawartość obu misek łączymy. Nie mieszamy zbyt długo – należy delikatnie przemieszać masę łyżką tak, aby składniki sypkie były oblepione mokrymi. Nie przejmujemy się grudkami. Muffiny będą puszyste i lekkie, jeśli nie będziemy męczyć ich zbyt długo mieszaniem, czy miksowaniem.
- 6 Ciasto wykładamy łyżką do 2/3 wysokości papilotek, a następnie wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 25-27 minut. Możemy zrobić test „suchego patyczka” – jeśli patyczek wbity w muffinę nie będzie oblepiony surowym ciastem, znak to, że są upieczone.

Twoje notatki do przepisu: