

Wytrawne muffiny ze szpinakiem



Autor: **kasia882**
Przepisów: **216** Ocena: **1897**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 400g świeżego lub mrożonego szpinaku
- 100g masła lub oliwy z oliwek + 1 łyżka do smażenia szpinaku
- 500ml jogurtu naturalnego
- 4 jaja
- 250g sera feta
- 3 ząbki czosnku
- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- pieprz
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztopić i odstawić do wystygnięcia. Ser feta pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić 1 łyżkę masła, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, chwilę podsmażyć. Wyłożyć szpinak, smażyć na małym ogniu do momentu, aż się odmrozi i cała woda odparuje. Całość doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Wystudzić. Jaja, jogurt, roztopione masło lub oliwę umieścić w naczyniu, dokładnie wymieszać do połączenia składników. Dodać szpinak i fetę. Na koniec wsypujemy mąkę i proszek do pieczenia, mieszamy do połączenia składników. Ciasto wykładać do papilotek. Piec w temperaturze 180st. C przez ok 30 minut (do suchego patyczka). Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: