

# Muffinki z przepiórczymi jajeczkami



## Składniki

1/2 szklanka - kasza  
jaglana  
1/2 szklanka - kasza  
gryczana  
1/2 szklanka - pęczak  
1 szt. - czosnek  
4 szt. - szalotki  
2 szt. - jaja kurze  
12 szt. - jaja przepiórcze  
1 łyżka - mąka  
pełnoziarnista pszenna  
3 łyżka - oliwa  
2 szklanka - tarta bułka  
namoczona w mleku  
2 łyżka - płatki migdałowe  
1 szczypta - przyprawy:  
papryka wędzona  
(koniecznie ), sól, pieprz,  
kmin, kurkuma ,gałka  
muszkatołowa, chilli,  
imbir, szalwia,  
majeranek, rozmaryn

## Opis wykonania

Wytrawne muffinki na bazie kasz (bezmięsne, dietetyczne, zdrowe, wegetariańskie) z niespodzianką w środku w postaci przepiórczych jajeczek.

Kasze ugotować na sypko. Szalotkę i czosnek przesmażyć na oleju. Jajka przepiórcze ugotować.

Do formy muffinkowej (12 szt.) nałożyć płatki migdałowe.

Zmiksować pozostałe składniki i włożyć masę do muffinek. Ugotowane jajeczka delikatnie wcisnąć do środka.

Piec w nagrzanym piekarniku do 170 stopni Celsjusza ok.15-20 min.

Podawać same lub z sosami, dipami, itd.

Smacznego!