

Pudełeczko kolorowych i smacznych przekąsek



Składniki

300 g - mąka
1 szt. - jajko
2 łyżeczka - proszek do
pieczenia
190 ml - jogurt naturalny
125 ml - woda
125 g - margaryna
1 szt. - ser mozzarella
10 dkg - szynka
1 szt. - cebula
1 łyżka - olej
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Pudełeczko z muffinkami na słono z pomidorkami koktajlowymi, do tego domowej roboty ciasteczka pieczarki oraz jabłko i winogron z własnego ogrodu.

Do miski wsypać mąkę i dodać jajko, proszek do pieczenia, jogurt naturalny, wodę oraz roztopioną wystudzoną margarynę. Wszystko zmiksować.

Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Plastry szynki kroimy w kostkę zostawiając dwa całe plastry. Cebulę i czosnek obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na łyżce oleju. Szynkę, cebulę z czosnkiem i ser dodajemy do ciasta i mieszamy.

Formę do muffinek smarujemy olejem lub wykładamy papilotkami . Napełniamy ciastem do 2/3 wysokości i w środek wciskamy zrolowane kawałki szynki. Pieczemy w 180 stopniach do zrumienienia około 50 minut.