

Muffiny jajeczne z boczkiem i warzywami



Składniki

5 jajek
20 dkg boczku parzonego
naturalnie wędzonego
1/2 cebuli
1 łyżka śmietany
1/2 papryki czerwonej
4-5 różyczek brokuła
1 łyżka posiekanego
szczypiorku
1 garść jarmużu
Szczypta soli
Szczypta pieprzu
Szczypta pieprzu
ziołowego

Opis wykonania

Idealny przepis na zdrową i smaczną przekąskę, którą możemy spakować i zabrać zarówno w podróż, jak i do pracy.



Piekarnik nagrzej do 180 stopni. W misce ubij jajka, następnie dodaj śmietanę oraz przyprawy. Na koniec dodaj rozdrobnione różyczki brokuła, kawałeczki jarmużu oderwane od twardych łodyżek, szczypiorek, pokrojoną w kawałeczki cebulę, paprykę oraz boczek i razem wymieszaj.



Masę jajeczną wlej do silikonowych foremek, blaszki na muffiny lub kokilek i piecz ok. 15 minut do uzyskania złotego koloru.