

## Żółte muffinki



## Składniki

puszka kukurydzy  
100 g - boczek lub  
wędzona szynka  
6 szt. - średnie jajka  
3 łyżka - masło  
1 łyżeczka - brązowy  
cukier  
2 łyżka - syrop klonowy  
1 szklanka - starty ser  
żółty  
1 szklanka - mąka  
pszenna  
0,5 szklanka - mąka  
ziemniaczana lub  
kukurydziana  
2,5 łyżeczka - proszek do  
pieczenia  
0,5 łyżeczka - soda  
oczyszczona  
1 łyżeczka - sól  
50 g - masło  
1 szklanka - mleko lub  
maślanka  
1 szczypta - pieprz

## Opis wykonania

Muffinki z jajecznicą, kukurydzą, żółtym serem i szynką

50 g masła rozpuść i ostudź. Na rozgrzanej 1 łyżce pozostałego masła smaź, aż się zrumieni, odsączoną kukurydzą posypaną 0,5 łyżeczki brązowego cukru. Kukurydzę zdejmij z patelni, dodaj drugą łyżkę masła i pokrojoną w paseczki szynkę. Gdy zaczną skwierczeć polej ją syropem klonowym i smaź mieszając, aż cała będzie w nim obtoczona. Zdejmij z patelni i dołóż do kukurydzy. 4 jajka roztrzep dokładnie w miseczce i usmaź na ostatniej łyżce masła, tylko tyle, żeby się lekko ścięły. Przełóż do kukurydzy. Dodaj starty na dużych oczkach ser. Wszystko przypraw pieprzem. W drugiej misce wymieszaj ze sobą suche składniki: mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia, sodę, 0,5 łyżeczki brązowego cukru i sól. Rozpuszczone masło roztrzep z mlekiem i 2 jajkami. Wymieszaj składniki suche z mokrymi i dodaj wszystko, co było wymieszane z kukurydzą. Ciasto rozłóż do 12 foremek muffinkowych, wysmarowanych masłem lub wyłożonych papierowymi papilotkami. Piecz 15-20 minut w 200 st. C lub do momentu, gdy patyczek będzie suchy.