

Muffiny szpinakowe



Składniki

2 szt. - jaja
1/2 szt. - cebula
300 g - twaróg
3 garść - liście szpinaku
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Muffiny w wersji wytrawnej bez dodatku mąki są mięciutkie i zdrowsze od tych słodkich. Można je serwować na drugie śniadanie lub jako przekąskę.

Cebulę obierz, umyj i pokrój w drobną kosteczkę, a następnie podsmaż na patelni z odrobina masła. Szpinak umyj i zblanszuj. Wymieszaj wszystkie składniki- cebulkę, szpinak, twarózek, jaja, pieprz i sól. Masę przełóż do foremek na muffiny do 3/4 ich wysokości. Piecz 20-25 min w piekarniku nagrzanym do 200 stopni do uzyskania złocistego koloru.